



**“PEMANFAATAN BREM PADA KREASI MASAKAN MENU
KONTINENTAL”**

*(Risoles Brem Ragout Crispy, Chicken Steak with Brem Sauce, Brem Pudding
with Lemon Sauce)*

PROYEK AKHIR

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik**



**Disusun Oleh
Gunawan Widodo
NIM. 09512134009**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
SEPTEMBER 2012**

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul “**Pemanfaatan Brem Pada Kreasi Masakan Menu Kontinental (*Risoles Brem Ragout Crispy, Chicken Steak With Brem Sauce dan Brem Pudding With Lemon Sauce*)**” ini sudah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juli 2012

Dosen Pembimbing,



Minta Harsana, A.Par., M.Sc
NIP. 19690314 200501 1 001

HALAMAN PENGESAHAN

Proyek akhir yang berjudul “Pemanfaatan Brem Pada Kreasi Masakan Menu Kontinental (*Risoles Brem Ragout Crispy, Chicken Steak With Brem Sauce dan Brem Pudding With Lemon Sauce*)” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI			
Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Minta Harsana, M. Sc	Ketua Penguji		05/10/2012
2. Yuriani, M. Pd	Penguji Utama		05/10/2012
3. Titin Hera Widi H., M. Pd	Sekretaris Penguji		05/10/2012

Yogyakarta, Juli 2012
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,



Dr. Moch. Bruri Trivono
NIP. 19560216 198603 1 0037

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juni 2012

Yang menyatakan,



Gunawan Widodo

Motto dan Persembahan

Motto Hidup Saya :

- *Sesali masa lalu karena ada kekecewaan dan kesalahan – kesalahan, tetapi jadikan penyesalan itu sebagai senjata untuk masa depan agar tidak terjadi kesalahan lagi.*
- *Sabar dalam mengatasi kesulitan dan bertindak bijaksana dalam mengatasinya adalah sesuatu yang utama.*
- *Jangan hina pribadi anda dengan kepalsuan karena dialah mutiara diri anda yang tak ternilai.*
- *Jalan terbaik dalam mencari kawan adalah kita harus berlaku sebagai kawan.*
- *Bukan harta kekayaanlah, tetapi budi pekerti yang harus ditinggalkan sebagai pusaka untuk anak – anak kita.*
- *Tanah yang digadaikan bisa kembali dalam keadaan lebih berharga, tetapi kejujuran yang pernah digadaikan tidak pernah bisa ditebus kembali.*
- *Kebaikan tidak bernilai selama diucapkan akan tetapi bernilai sesudah dikerjakan.*
- *Hidup tidak menghadiahkan barang sesuatupun kepada manusia tanpa bekerja keras.*

Persembahan :

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk keluarga tercinta, khususnya orang tua, terima kasih kepada teman-teman D3'Non Reguler 2009 yang sudah saya anggap seperti keluarga atas kebersamaan dan kekompakan kita selama menuntut ilmu di PTBB FT UNY

“Pemanfaatan Brem Pada Kreasi Masakan Menu Kontinental”

ABSTRAK

Oleh

GUNAWAN WIDODO

09512134009

Penelitian ini bertujuan untuk : 1) menemukan formula yang tepat untuk membuat *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* dengan substitusi brem 2) menemukan teknik pengolahan yang tepat *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* 3) mengkaji penyajian yang tepat untuk menyajikan *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* 4) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produksi produk *risoles ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* dengan substitusi brem.

Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret 2012 – Juni 2012 di Laboratorium Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah R&D dalam model ADDIE melalui beberapa tahap yaitu: 1) menganalisis formula, 2) merancang formula baru pengembangan *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce*, 3) melakukan pra eksperimen pembuatan produk, selanjutnya melakukan pembuatan produk untuk uji coba produk pertama (Validasi I) dan uji coba produk kedua (Validasi II), 4) Melakukan uji panelis dan pameran untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk pengembangan, 5) analisis data dari penerimaan masyarakat terhadap produk yaitu *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* secara deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian diperoleh : 1) formula yang tepat untuk membuat olahan produk *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* 2) teknik yang digunakan dalam pembuatan *risoles brem ragout crispy* adalah digoreng dan *disauté*, untuk *chicken steak with brem sauce* teknik olahannya adalah *grilling* dan *simmering*. Sedangkan teknik olah pada *brem pudding with lemon sauce* adalah direbus (*boilling*). 3) teknik penyajian produk *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* dengan menggunakan piring keramik warna putih, yaitu *dessert plate* untuk produk *risoles brem ragout crispy* dan *brem pudding with lemon sauce*, sedangkan untuk *chicken steak with brem sauce* menggunakan alat hidang *dinner plate* 4) tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan persentase untuk produk *risoles brem ragout crispy* adalah 93%, untuk *chicken steak with brem sauce* adalah 77% dan untuk *brem pudding with lemon sauce* adalah 90%. Dengan demikian produk yang paling banyak disukai masyarakat adalah produk *risoles brem ragout crispy* dengan persentase kesukaan 93%.

Kata kunci: Pemanfaatan brem, kreasi masakan, menu continental

"UTILIZATION BREM AT CREATIVE CUISINE MENU CONTINENTAL"

ABSTRACT

By

GUNAWAN WIDODO

09512134009

This study aimed to: 1) find the right formula to make crispy risoles brem ragout, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce with substitution brem 2) finding the proper processing techniques ragout crispy risoles brem, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce 3) assess an appropriate presentation to present risoles crispy brem ragout, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce 4) determine the acceptability of the product production risoles crispy ragout, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce with brem substitution.

The research was conducted in March 2012 - June 2012 in the laboratory of Boga, Boga Department of Technical Education and Clothing Yogyakarta State University. The method used in this study is an R & D in the model ADDIE through several steps: 1) analyze the formula, 2) design a new formula development risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce, 3) pre-experiment-making product, then do manufacture products for the first product trials (Validation I) and a second product trials (Validation II), 4) Conduct a test panelists and exhibitors to determine consumer acceptance of the product development, 5) analysis of data from public acceptance of products ie risoles brem crispy ragout, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce is descriptive qualitative.

The results were obtained: 1) the right formula to make refined products risoles brem crispy ragout, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce 2) techniques used in the manufacture of risoles brem ragout is fried crispy and disauté, for chicken steak with brem technique is grilling sauce and simmering. Meanwhile, though the technique brem pudding with lemon sauce is boiled (boilling). 3) product presentation techniques risoles brem crispy ragout, chicken steak with brem sauce and brem pudding with lemon sauce using white ceramic plates, the dessert plate for products risoles brem brem ragout and crispy pudding with lemon sauce, while the chicken steak with brem sauce using a dinner plate 4) the level of public acceptance for the product indicated by the percentage of risoles brem crispy ragout is 93%, for chicken steak with brem sauce was 77% and for brem pudding with lemon sauce is 90%. Thus, the most preferred product is a product people risoles brem ragout with crispy fondness percentage of 93%.

Keywords: Utilization brem, creative cuisine, continental menu

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas karunia dan hidayah-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Proyek Akhir yang berjudul “Pemanfaatan Brem Pada Kreasi Masakan Menu Kontinental (*Risoles Brem Ragout Crispy, Chicken Steak With Brem Sauce dan Brem Pudding With Lemon Sauce*)” ini tepat pada waktunya. Laporan Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi tugas mata kuliah Proyek Akhir.

Dengan adanya laporan ini diharapkan mahasiswa Teknik Boga khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan produk masakan menu kontinental dengan bahan substitusi brem.

Atas selesainya laporan ini tidak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr.Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana,M.Eng., Ketua Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Dr. Mutiara Nugraheni dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku dosen pengampu mata kuliah Proyek Akhir yang telah membimbing dan memberi semangat.
4. Minta Harsana, A.Par., M.Sc., dosen pembimbing Proyek Akhir yang telah melimpahkan waktu, tenaga, serta ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
5. Yuriani M. Pd. dosen penguji utama Proyek Akhir yang telah memberi masukan-masukan yang bermanfaat bagi penulis

6. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd., dosen Sekretaris Penguji Proyek Akhir
7. Serta semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu dalam memberikan dukungan dan bantuan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa laporan ini masih banyak kekurangan yang perlu diperbaiki, maka kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini.

Akhir kata dengan hormat dan kerendahan hati, penulis mengharapkan Proyek Akhir ini dapat memberikan banyak manfaat bagi semua pihak.

Yogyakarta, Juli 2012

Penulis



Gunawan Widodo

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II. KAJIAN TEORI	7
A. Analisis Bahan Utama	7
1. Brem	7
2. Kandungan Gizi brem.....	8
3. Standart Mutu Untuk Brem Padat	8
4. Proses Pembuatan Brem	9
B. Kajian Formula	11
1. <i>Risoles Ragout Ayam</i>	11
2. <i>Chicken Steak</i>	13
3. <i>Pudding Cokelat Lychee</i>	14

C. Kajian Bahan dan Fungsi.....	15
1. <i>Risoles Ragout Ayam</i>	15
2. <i>Chicken Steak</i>	18
3. <i>Pudding Cokelat Lychee</i>	20
D. Kajian Teknik Pengolahan.....	24
a. <i>Risoles Ragout Ayam</i>	24
b. <i>Chicken Steak</i>	25
c. <i>Puding Cokelat Lychee</i>	26
E. Kajian Karakteristik Produk.....	27
a. <i>Risoles Ragout Ayam</i>	27
b. <i>Chicken Steak</i>	27
c. <i>Puding Cokelat Lychee</i>	28
F. Kerangka berfikir.....	28
BAB III. METODE PENELITIAN	32
A. Model Penelitian.....	32
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	33
C. Prosedur Pengembangan.....	34
1. Kajian Produk Acuan (<i>Analysis</i>).....	34
2. Perancangan Produk (<i>Design</i>).....	37
3. Pembuatan dan Pengujian Produk (<i>Develop</i>).....	40
4. Pameran Produk (<i>Desmination</i>).....	45
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	47
E. Sumber Data atau Subyek Pengujian Produk.....	50
F. Metode Analisa Data.....	51
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	52
A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan.....	52
B. Hasil dan Pembahasan.....	53
1. Formula dan Proses Pembuatan Produk.....	53
2. Hasil Uji Penerimaan.....	59
3. Hasil Pameran.....	62
C. Pembahasan.....	64

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN.....	67
A. Simpulan.....	67
B. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi Kimia per 100 gram Brem Padat	8
Tabel 2. Resep Acuan Risoles Ragout Ayam	12
Tabel 3. Resep Acuan <i>Chicken Steak</i>	13
Tabel 4. Resep Acuan Puding Cokelat Lychee	14
Tabel 5. Karakteristik Risoles Ragout Ayam	27
Tabel 6. Karakteristik <i>Chicken Steak</i>	28
Tabel 7. Karakteristik Puding Cokelat Lychee	28
Tabel 8. Resep Acuan <i>Risoles Brem Ragout Crispy</i>	35
Tabel 9. Resep Acuan <i>Chicken Steak with Brem Sauce</i>	36
Tabel 10. Resep Acuan <i>Brem Pudding with Lemon Sauce</i>	37
Tabel 11. Rancangan Formula <i>Risoles Brem Ragout Crispy</i>	38
Tabel 12. Rancangan Formula <i>Chicken Steak with Brem Sauce</i>	39
Tabel 13. Rancangan Formula <i>Brem Pudding with Lemon Sauce</i>	39
Tabel 14. Karakteristik Pembuatan Bahan <i>Risoles Brem Ragout Crispy</i>	47
Tabel 15. Karakteristik Pembuatan Bahan <i>Chicken Steak with Brem Sauce</i>	48
Tabel 16. Karakteristik Pembuatan <i>Bahan Brem Pudding with Lemon Sauce</i>	49
Tabel 17. Daftar Alat Pembuatan Produk	50
Tabel 18. Keterangan Sumber Data atau Sumber Pengujian Produk	51
Tabel 19. Formula <i>Risoles Brem Ragout Crispy</i> Pada	54

Validasi I dan Validasi II

Tabel 20.	Hasil Evaluasi Penilaian <i>Risoles Brem Ragout Crispy</i> dari Dosen Pembimbing	55
Tabel 21.	Formula <i>Chicken Steak with Brem Sauce</i> Pada Validasi I dan Validasi II	55
Tabel 22.	Hasil Evaluasi Penilaian <i>Chicken Steak with Brem Sauce</i> dari Dosen Pembimbing	56
Tabel 23.	Formula <i>Brem Pudding with Lemon Sauce</i>	56
Tabel 24.	Hasil Evaluasi <i>Brem Pudding with Lemon Sauce</i> dari Dosen Pembimbing	57
Tabel 25.	Hasil penerimaan <i>risoles brem ragout crispy</i>	59
Tabel 26.	Hasil penerimaan <i>chicken steak with brem sauce</i>	60
Tabel 27.	Hasil penerimaan <i>brem pudding with lemon sauce</i>	61
Tabel 28.	Nilai Akhir Penilaian Produk Dalam Persentase	65

DAFTAR GAMBAR

		Halaman.
Gambar 1.	Contoh Brem	8
Gambar 2.	Risoles Ragout Ayam	13
Gambar 3.	<i>Chicken Steak</i>	14
Gambar 4.	Puding Cokelat	14
Gambar 5.	Diagram Alir Pembuatan <i>Risoles Ragout Ayam</i>	25
Gambar 6.	Diagram Alir Pembuatan <i>Chicken Steak</i>	26
Gambar 7.	Diagram Alir Pembuatan <i>Puding Cokelat Lychee</i>	27
Gambar 8.	Diagram Alir Kerangka Berfikir	31
Gambar 9.	Alur Penelitian dan Pengembangan	33
Gambar 10.	Diagram Alir Pembuatan <i>Risoles Brem Ragout Crispy</i>	40
Gambar 11.	Diagram Alir Pembuatan <i>Chicken Steak with Brem Sauce</i>	41
Gambar 12.	Diagram Alir Pembuatan <i>Brem Pudding wih Lemon Sauce</i>	42
Gambar 13.	Diagram Alir Proses Pengujian Produk I	44
Gambar 14.	Diagram Alir Proses Pembenahan dan Pengujian Produk I	45
Gambar 15.	<i>Risoles Brem Ragout Crispy</i> Validasi I	57
Gambar 16.	<i>Chicken Steak with Brem Sauce</i> Validasi I	57
Gambar 17.	<i>Brem Pudding with Lemon Sauce</i> Validasi I	58
Gambar 18.	<i>Risoles Brem Ragout Crispy</i> Validasi II	58

Gambar 19.	<i>Chicken Steak with Brem Sauce</i> Validasi II	58
Gambar 20.	<i>Brem Pudding with Lemon Sauce</i> Validasi II	58
Gambar 21.	Uji penerimaan <i>risoles brem ragout crispy</i>	60
Gambar 22.	Uji penerimaan <i>chicken steak with brem sauce</i>	61
Gambar 23.	Uji penerimaan <i>brem pudding with lemon sauce</i>	62
Gambar 24.	<i>Risoles brem ragout crispy</i>	63
Gambar 25.	<i>Chicken steak with brem sauce</i>	63
Gambar 26.	<i>Brem pudding with lemon sauce</i>	63
Gambar 27.	<i>Display</i> Pameran Produk Kontinental dari Brem	64
Gambar 28.	Persentase Nilai Akhir Produk	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Resep Dasar Risoles Brem Ragout Crispy

Lampiran 2. Resep Dasar Chicken Steak With Brem Sauce

Lampiran 3. Resep Dasar Brem Pudding With Lemon Sauce

Lampiran 4. Lembar Uji Penerimaan Produk

Lampiran 5. Hasil Penerimaan Risoles Brem Ragout Crispy

Lampiran 6. Hasil Penerimaan Chicken Steak With Brem Sauce

Lampiran 7. Hasil Penerimaan Brem Pudding With Lemon Sauce

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mendengar nama Kabupaten Madiun, salah satu bayangan yang melintas di benak siapa saja yang mendengar, besar kemungkinan terarah pada makanan khas brem batangan yang menjadi ciri khas kabupaten yang berbasis agraris itu. Dengan rasa manis yang khas, makanan berbahan utama beras ketan yang diolah dicampur ragi itu memberi rasa hangat bagi tenggorokan. Jelas, dari kekhasan rasa dan ketenarannya, brem menjadi salah satu produk unggulan yang sangat potensial dijual dan dieksplorasi.. Hitungan selama ini, brem yang dihasilkan 600-1.000 kilogram per hari (Sri Widowati, 2006: 29).

Eksistensi brem hingga kini masih diakui dan menyangga perekonomian banyak elemen masyarakat, selain produksi padi. Mulai dari pengusaha, penjual kelas outlet hingga kelas asongan di terminal, dan karyawan pabrik pengolahan menggantungkan hidup dari bisnis brem. Menurut data, pabrik pengolahan brem di Madiun seluruhnya berjumlah 56 unit *home industry*. Data dalam buku potensi dan profil industri makanan Kabupaten Madiun yang diterbitkan Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (Bappeda) Kabupaten Madiun tahun 2002 lalu, ratusan warga menggantungkan hidup dari sektor industri kecil yang tersebar di dua desa, Desa Kaliabu, Kecamatan Mejayan dan Desa Bancong, Kecamatan Wonoasri.

Keduanya berjarak sekitar 21 dan 16 kilometer dari pusat pemerintahan kabupaten.

Brem padat adalah salah satu masakan hasil fermentasi yang banyak diusahakan di Jawa Timur (Madiun). Salah satu merk brem yang terkenal di Madiun adalah brem Suling Gading. Brem dapat bermanfaat untuk kesehatan kulit, sebagai makanan suplemen alternatif, dapat menghangatkan badan dan meningkatkan nafsu makan (Anonymius, 2003:17). Brem padat kaya akan kalori dan merupakan makanan khas yang mudah hancur saat dimakan. Kandungan brem padat terbanyak adalah gula, pati terlarut dalam asam laktat.

Brem padat merupakan makanan yang dibuat dari beras ketan, yaitu cairan tape yang dipanaskan sampai kental dan didinginkan sampai memadat. Brem padat memiliki rasa manis atau manis keasaman, tekstur padat, kering tidak lembek, warna kekuningan sampai kuning kecoklatan serta mudah hancur di mulut. Bentuk brem padat yang paling umum diperjualbelikan adalah bentuk persegi empat (kotak) atau bulat pipih (Astawan dan Wahyudi: 1991:34). Brem selama ini hanya dikonsumsi sebagai makanan camilan, bentuk brem yang hanya bulat pipih dan persegi empat (kotak) membuat orang kurang suka untuk mengkonsumsinya, selain itu rasa brem yang manis membuat sedikit orang yang menyukai. Oleh sebab itu dengan adanya penelitian tentang resep menu kontinental dengan bahan substitusi brem ini dapat mengangkat brem menjadi olahan baru yang tidak hanya dimanfaatkan sebagai makanan camilan saja dan diharapkan bisa mengangkat nilai jual brem. Brem belum pernah dimanfaatkan sebagai tambahan olahan pada

makanan. Pemanfaatan brem yang memiliki nilai gizi tinggi, formula masakan brem yang bervariasi, pemilihan teknik olah yang baru dan pemilihan teknik penyajian yang kurang, diharapkan bisa membuat masyarakat tertarik untuk mengkonsumsi brem dalam bentuk menu masakan kontinental.

Produk yang akan dibuat disubstitusi dengan brem, maka dari itu perlu adanya resep acuan atau resep *standart* yang akan dirubah sedemikian rupa sampai mendapatkan resep yang sebenarnya. Produk tersebut dipilih karena untuk meningkatkan daya kesukaan masyarakat terhadap brem dengan olahan yang berbeda dari biasanya. Pada penelitian ini brem akan dimanfaatkan sebagai bahan dalam pembuatan masakan kontinental yaitu *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*. Masakan kontinental merupakan susunan satu set menu yang terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), dan makanan penutup (*dessert*) yang disajikan dalam acara perjamuan makan tertentu. *Appetizer* adalah hidangan pembuka yang disajikan dalam porsi kecil yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, *main course* adalah hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan sedangkan *dessert* adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama yang mempunyai rasa manis dan menyegarkan. (Kokom Komariah, 2008). Pada umumnya *risoles* dibuat dengan isian *ragout* yang berbahan wortel dan ayam, tetapi pada penelitian ini *risoles* akan ditambah bahan brem yang dihaluskan kemudian dibuat *ragout*. Pada penelitian ini pembuatan steak akan menggunakan saus brem. Sedangkan

pembuatan *pudding*, menggunakan bahan dasar brem yang dicampur dengan agar-agar dan susu cair, yang diberi warna merah, kuning dan hijau dipadu dengan saus lemon.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Penggunaan brem hanya sebagai makanan camilan.
2. Belum dimanfaatkan brem sebagai tambahan olahan pada makanan.
3. Pemilihan teknik penyajian yang kurang menarik pada brem.
4. Belum banyak masyarakat yang mengetahui bahwa brem mengandung banyak khasiat.
5. Belum ditemukannya teknik pengolahan yang baru pada brem.

C. Batasan Masalah

Untuk mengatasi terjadi penyimpangan dan terlalu luasnya permasalahan yang diteliti, maka penelitian ini dibatasi pada aspek formula, teknik pengolahan dan teknik penyajian yang tepat pada produk menu makanan yang menggunakan bahan brem dan penerimaan masyarakat terhadap produk tersebut.

D. Rumusan Masalah

Dari uraian latar belakang diatas maka masalah yang dihadapi adalah :

1. Bagaimana formula yang tepat untuk membuat produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.
2. Bagaimana teknik olah yang tepat untuk produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.
3. Bagaimana teknik penyajian yang tepat untuk produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.
4. Bagaimana daya terima masyarakat pada produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.

E. Tujuan Penelitian

Dengan melihat rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui formula yang tepat untuk membuat produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.
2. Mengetahui teknik olah yang tepat untuk produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.

3. Mengetahui penyajian yang tepat untuk menyajikan produk *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.
4. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce*, dan *brem pudding with lemon sauce*.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat dari proyek akhir ini diantaranya sebagai berikut:

1. Mempelajari lebih mendalam tentang susunan dan pengolahan makanan kontinental.
2. Meningkatkan penganekaragaman produk olahan bahan pangan lokal brem dalam pengolahan makanan kontinental.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan brem sebagai menu kontinental.
4. Menghasilkan produk makanan kontinental yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas.
5. Memperoleh pengetahuan dan kreatifitas dalam menciptakan produk makanan kontinental dengan bahan brem.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Analisis Bahan Utama

1. Brem

Brem merupakan salah satu hasil olahan tape yang berbentuk pasat dan cair. Sejalan dengan meningkatnya kesukaan masyarakat akan makanan alami, maka konsumsi brem padat terus meningkat. Para konsumen brem padat senantiasa memperhatikan kualitas brem. Departemen Perdagangan Republik Indonesia telah mengeluarkan suatu standar Nasional Indonesia dengan nomor (SNI 01-2559-1992) (Rahmawati, 2005:14). Brem padat merupakan makanan yang dibuat dari beras ketan, yaitu cairan tape yang dipanaskan sampai kental dan didinginkan sampai memadat. Brem padat memiliki rasa manis atau manis keasaman, tekstur padat, kering tidak lembek, warna putih kekuningan sampai kuning kecoklatan serta mudah hancur dimulut. Bentuk brem padat yang paling umum diperjual belikan adalah bentuk persegi empat (kotak) atau bulat pipih (Astawan dan Wahyudi, 1991:13 dalam Dody, 2010: 23).

Brem padat adalah suatu produk hasil fermentasi dari ketan oleh *khamir* yang dikeraskan. Brem padat kaya akan kalori dan merupakan makanan khas yang mudah hancur saat dimakan. Kandungan brem padat terbanyak adalah gula, pati terlarut dan asam laktat. Brem padat yang ada dipasaran adalah suatu produk pangan yang berwarna putih samapi

kecoklatan dan mempunyai rasa manis keasaman yang dibuat dari pemasakan cairan tape ketan putih (Anonymous, 1990:27 dalam Dody, 2010:24).



Gambar 1. Salah satu contoh Brem
<http://www.google.co.id/imgres?imgurl=http://upload.wikimedia.com>

2. Kandungan Gizi Brem

Hasil penelitian Winarno et al (1982) menunjukkan bahwa zat kimia yang paling banyak terdapat dalam brem padat adalah gula, pati terlarut, dan asam laktat. Brem padat merupakan sumber gula yang baik. Di dalam 100 gram brem terkandung 65,18 gr gula, sehingga rasanya manis dan sekaligus sebagai sumber energi yang baik. Komposisi kimia brem padat dapat dilihat pada tabel1.

Tabel 1. Komposisi Kimia per 100 gram brem padat.

Senyawa kimia	Kadar
Gula	65,18 gr
Pati	4,56 gr
Air	18,87 gr
Total asam	1,58 gr
Lemak	0,11 gr
Protein	0,42 gr
Padatan terlarut	1,34 gr

Sumber: Winarno et al (1982)

3. Standart Mutu Untuk Brem Padat

Dalam SII Nomor 0369-90, brem padat didefinisikan sebagai makanan padat yang terbuat dari penguapan sari tape ketan dengan penambahan pati yang dapat larut. Standar mutu untuk brem padat (Dody,

2010:23) adalah sebagai berikut: Bau, Rasa, Warna Khas, Kadar Air Max. 16%, Kadar Abu Max 0,5%, Jumlah Karbohidrat dihitung sebagai Pati 60-70%, Pemanis Buatan Tidak ternyata, Derajat asam (ml NaoH 1 N/100 gram) Max 15%, Bagian tak terlarut dalam Air Max 15, Logam Berbahaya (Cu, Pb, Hg, Zn dan As) Tidak ternyata, Jamur atau bakteri bentuk Coli negative. Menurut Setyorini: 2002:17 dalam Dody: 2010).

4. Proses Pembuatan Brem

Tahapan pembuatan brem padat adalah pencucian dan perendaman beras ketan, pengukusan, peragian dan fermentasi, pengepresan, pemekatan, pengadukan dan pencetakan (Setyorini,: 2002:31). Tahapan pembuatan brem padat dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Pencucian dan Perendaman

Pencucian dimaksudkan untuk menghilangkan kotoran yang terikut pada bahan baku sedangkan perendaman berperan dalam hidrasi molekul pati untuk memudahkan proses gelatinisasi (Krisnawati, 1996:23). Perendaman dapat menyebabkan hidrasi pada granula pati sehingga pati dapat tergelatinisasi dengan baik jika dipanaskan, jumlah air yang terserap 30 % (Winarno, 1993:22).

2. Pengukusan

Proses pengukusan dapat mensterilkan bahan baku sehingga dapat mengontrol tahap fermentasi lebih baik. Beras yang masak atau tanak dapat diperoleh dari pengukusan selam 30- 60 menit dihitung saat uap air mulai terpenetrasi ke dalam bahan. Selam pengukusan beras akan

menyerap air 7 – 12% dari berat awal pengukusan. Total penyerapan air sebanyak 35 – 40% dapat menghasilkan beras tanak yang baik untuk difermentasikan (Maria, 1994:28).

Menurut Winarno, 1993:15), gelatinisasi pati adalah proses pembengkakan granula pati yang bersifat *irreversible*. Apabila suspensi pati dalam air dipanaskan akan terjadi tiga tahapan pengembangan granula. Tahap pertama terjadi di air dingin, granula pati akan menyerap air sebanyak 25-30% dari beratnya. Tahap ini bersifat *reversible*. Tahap kedua terjadi pemanasan sampai suhu 65°C. Pada tahap ini mulai terjadi pembengkakan granula yang bersifat *irreversible*. Selama fase ini terlihat perubahan granula dan sebagian besar molekul pati terlarut terlepas keluar dari granula. Tahap ketiga terjadi pada pemanasan di atas 65°C. Pada fase ini terjadi pembengkakan granula pati yang luar biasa dan pada akhirnya granula pati akan pecah.

3. Peragian dan Fermentasi

Ragi diberikan setelah bahan yang dikukus dingin. Ragi terlebih dahulu dihaluskan untuk memudahkan inokulasi (Haryono, 1994:25). Brem padat dapat diperoleh penggunaan ragi 0,5% dengan waktu fermentasi yang cukup panjang (Harijono, Pulungan dan Yuwono, 1994:12).

Proses utama pada fermentasi tape terbagi dua tahap yaitu, tahap pertama merupakan pemecahan pati menjadi gula sederhana yang menimbulkan rasa manis dan membentuk cairan dimana konversi pati

menjadi gula sederhana dilakukan oleh kapang dengan enzim amilase (Fardiaz, 1996:34). Tahap berikutnya fermentasi sebagian gula menjadi asam organik, alkohol dan senyawa- senyawa cita rasa. Konversi gula menjadi alkohol dilakukan oleh khamir. Pemecahan gula menjadi alkohol ini melalui proses yang disebut glikolisis dimana gula diubah menjadi etil alkohol. Proses glikolisis ini cenderung terjadi pada kondisi anaerob. Proses esterifikasi pada fermentasi tape antara asam dan alkohol menghasilkan ester yang membentuk cita rasa khas tape.

4. Pengepresan dan Pemekatan

Pengepresan dimaksudkan untuk mendapatkan air atau sari tape. Pengepresan dilakukan secara perlahan-lahan sehingga filtrat yang keluar akan lebih banyak (Krisnawati, 1996:32). Ekstraksi cairan tape dengan cara pengepresan ditujukan untuk mendapatkan cairan tape sebanyak-banyaknya (Soesanto dan Saneto, 1994:19).

Pemekatan bertujuan untuk mengurangi sebagian air yang ada (Krisnawati, 1996:36). Pemekatan dilakukan dengan pemanasan sampai didapatkan konsentrasi tertentu. Selama proses pemekatan terjadi maillard (reaksi antara gula reduksi dan asam-asam amino yang distimulasi dengan pemanasan) sehingga semakin lama pemekatan, maka pembentukan warna coklat semakin sempurna. Proses tersebut menimbulkan *flavor* khas pada brem. Proses pemekatan dilakukan dengan pemanasan pada suhu 90°C selama tiga jam (Soesanto dan Saneto, 1994:23).

5. Pengadukan

Proses pengadukan bertujuan untuk memperoleh kristal-kristal yang baik, pengadukan yang kuat pada larutan pekat akan menimbulkan kristal-kristal kecil dengan tekstur halus (Nasution, 1982:27). Apabila larutan tersebut mencapai titik jenuh maka kristal akan terbentuk karena adanya tenaga yang menyebabkan bergabungnya komponen-komponen terlarut membentuk inti kristal.

B. Kajian Formula

1. *Risoles Ragout Ayam*

Risoles ragout ayam adalah masakan kontinental sebagai makanan pembuka. Masakan ini akan di modifikasi nama dan bahannya agar terlihat lebih menarik. Makanan ini lebih cocok di makan saat masih hangat karena jika sudah dingin rasa bremnya sangat terasa. Di bawah ini dapat di lihat resep acuan dari *Risoles ragout ayam*:

Tabel 2. Resep *Risoles Ragout Ayam*

Bahan	Resep I	Resep II
Telur	1 butir	1 butir
Air	1 sdm	2 sdm
Minyak	2 sdm	1 sdm
Bahan Isi		
Bawang Bombay	1 buah	1 buah
Daging ayam	250 gr	150 gr
Wortel	100 gr	150 gr
Garam	1 sdt	1 sdt
Tepung terigu	1 sdm	1 ½ sdm
Gula	1 sdm	1 sdm
Bahan Kulit		
Tepung segitiga	150 gr	200 gr
Telur	2 butir	1 butir
Susu cair	500 cc	300 cc

Sumber: <http://menjaga-bumi.blogspot.com/2012/02/resep-risoles-ragout-ayam.html>(1), Job Sheet, Pengolahan Makanan Kontinental(2)

Gambar dibawah adalah salah satu produk risoles ragout ayam.



Gambar 2. Risoles ragout ayam
[http://www.sajiansedap.com/\(1\)](http://www.sajiansedap.com/(1)), Selera, 2004:14(2)

2. *Chicken Steak*

Chicken steak adalah sejenis makanan utama. Bahan dasarnya daging ayam akan tetapi makanan ini akan di modifikasi nama dan bahannya serta di beri saus brem. Teknik olahnya adalah di *grilled*. Di bawah ini dapat di lihat resep acuan dari *chicken steak* :

Tabel 3. Resep Acuan *chicken steak*

Bahan	Resep I	Resep II
Paha ayam	1 buah	2 buah
Merica bubuk	½ sdt	1 sdt
Garam	½ sdt	1 sdt
Mentega	1 sdm	½ sdm
Bawang Bombay	3 sdm	2 sdm
Pala bubuk	¼ sdm	½ sdm
Telur ayam	1 butir	2 butir
<i>Black Papper Sauce</i>		
<i>Brown sauce</i>	200 cc	200 cc
Merica hitam	1 sdm	1 sdm
Bawang putih	1 siung	2 siung
Bawang merah	2 siung	1 siung
Bawang Bombay	½ buah	1 buah
Mentega	1 sdm	-
Garam	1 sdm	1 sdt

Sumber:<http://www.tasteofhome.com/Recipes/Easy-Chopped-Steak>(1),Phoebus Publishing Company, 1977(2)

Gambar dibawah adalah salah satu produk *chicken steak*.



Gambar 3. *Chicken Steak*
[http://freephotooftheday.clientk.com/\(1\)](http://freephotooftheday.clientk.com/(1)),
 Phoebus Publishing Company, 1977(2)

3. *Puding Cokelat Lychee*

Makanan ini sebagai makanan penutup sehingga rasanya manis.

Proses puding ini adalah dengan di rebus. Di bawah ini adalah resep acuan dari *puding cokelat lychee* :

Tabel 4. Resep Acuan *Puding Cokelat Lyche*

Bahan	Resep I	Resep II
Agar- agar	3 bungkus	2 bungkus
Gula pasir	150 gr	200 gr
Susu kental manis	6 sdm	3 sdm
Cokelat bubuk	2 sdm	2sdm
Putih telur	3 btr	-
Air	1.100 cc	900 cc
Buah Lychee	1 kaleng	1 kaleng

Sumber:[https://brem.wordpress.com/2011/05/10/puding-cokelat-rasa-original/\(1\)](https://brem.wordpress.com/2011/05/10/puding-cokelat-rasa-original/(1)), Job Sheet Patiseri I(2).



Gambar 4. Puding cokelat
[http://3pudding.files.wordpress.com\(1\)](http://3pudding.files.wordpress.com(1)), Selera, 2004:14(2)

C. Kajian Bahan dan Fungsi

1. *Risoles Ragout Ayam*

Bahan yang di gunakan untuk membuat *risoles ragout ayam* adalah daging ayam, air, tepung terigu, tepung panir, minyak goreng, telur, susu cair, wortel, merica bubuk, gula, garam dan bawang bombay.

a. Daging Ayam

Ayam adalah daging yang biasanya dikonsumsi oleh masyarakat. Daging ini sangat *familiar*, dan dapat di masak apapun. Dalam masakan ini daging ayam digunakan sebagai isi dari risoles. Ada beberapa cara memilih daging ayam yang berkualitas baik, diantaranya adalah :

1. Warna daging putih kekuningan
2. Warna lemak putih merata dibawah kulit
3. Pilihlah daging ayam yang masih segar
4. Tidak berbau
5. Kekenyalannya elastis
6. Tidak ada memar pada daging tersebut

(Sumber: <http://id.wikipedia.org/wiki/Ayam>)

b. Tepung Terigu

Tepung terigu adalah sejenis bubuk putih yang berasal dari gandum dan digunakan sebagai bahan dasar roti, mie, dan kue-kue. Ada beberapa jenis tepung terigu yang ada di Indonesia, diantaranya adalah sebagai berikut

1. Tepung Terigu Berprotein Rendah (cap kunci)

2. Tepung Terigu Berprotein Sedang (segitiga biru)
3. Tepung Terigu Berprotein Tinggi (cakra kembar)
4. *Self Raising Flour*
5. *Enriched Flour*
6. *Whole Meal Flour*

(Sumber: Job Sheet Patiseri I)

c. Tepung Panir

Tepung roti atau tepung panir adalah sejenis tepung yang dibuat dari roti kering yang ditumbuk halus. Tepung ini gunanya untuk memberikan makanan memiliki lapisan luar yang renyah. Tepung roti biasa digunakan untuk membuat kroket dan sebagainya. Dalam masakan Jepang ada pula tepung sejenis yang diberi nama panko.

(Sumber: Selera Agustus, 2004:17)

d. Minyak goreng

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng dari tumbuhan biasanya dihasilkan dari tanaman seperti kelapa, biji-bijian, kacang-kacangan, jagung, kedelai, dan kanola.

(Sumber: http://id.wikipedia.org/wiki/Minyak_goreng)

e. Telur Ayam

Telur ayam merupakan makanan yang sangat *simple* dan praktis. Telur ayam ini digunakan sebagai salah satu bahan dalam pembuatan risoles.

Untuk kandungan gizi telur ayam adalah vitamin E, lemak, omega-3, vitamin A, vitamin D, beta karoten, protein, lecithin, dll.

(Sumber: <http://id.wikipedia.org/wiki/Telur>).

f. Susu Cair

Susu adalah minuman cair atau bubuk yang dikonsumsi oleh manusia. Jenis susu pun bermacam-macam, ada susu sapi, susu kambing, bahkan susu kuda. Namun yang digunakan dalam pembuatan risoles ini adalah susu sapi. Kandungan dari susu sapi ini sangat banyak, diantaranya adalah :

1. Vitamin D dan K - penting bagi pembentukan tulang.
2. Iodin - mineral penting bagi fungsi tiroid (*thyroid*)
3. Vitamin B12 dan Riboflavin, penting bagi kesehatan kardiovaskular dan penghasil tenaga.
4. Biotin dan asid pantothenik - vitamin B penting bagi penghasil tenaga.
5. Vitamin A - penting bagi sistem imunisasi.
6. Potassium dan Magnesium - bagi kesehatan kardiovaskular.
7. Selenium - sedikit (*trace*) mineral penghalang darah.
8. Thiamin – vitamin B penting bagi fungsi kognitif, terutama daya ingatan.
9. Conjugated asid Linoleik - asid lemak berguna yang membantu mengurangi kolesterol dan penghalang (*atherosclerosis*).

(Sumber: Nova.992/XX 26 Februari-4 Maret 2007:13)

g. Bawang Bombay

Istilah bawang bombay berasal ketika komoditas ini pertama kali dibawa oleh pedagang-pedagang dari kota Bombay (sekarang disebut Mumbai), India, ke Indonesia. Bawang Bombay berfungsi sebagai penambah aroma masakan. Bawang bombay (*allium ceva*) termasuk herba biennial (tanaman dua musim) yang dibudidayakan sebagai tanaman annual (semusim), kecuali untuk produksi benih.

Bawang bombay atau bawang timur berada dalam satu garis keturunan dengan bawang merah (*allium cepa* L). Perbedaannya tidak terlalu menyolok, kecuali bentuk dan bau atau aromanya. Bawang bombay memiliki umbi yang berlapis, yang terbentuk dari pangkal daun ataulapisan-lapisan yang membesar dan bersatu dan selanjutnya membentuk batang yang berubah bentuk dan fungsi, membesar, dan menjadi umbi berlapis. Tanamannya sendiri memiliki akar serabut dengan daun berbentuk silinder berongga.

(Sumber: *Selera Agustus*, 2004:21).

2. *Chicken steak*

Bahan yang di gunakan untuk membuat *chicken steak* adalah daging bagian paha, mentega, merica hitam, garam, bawang bombay, dan bawang putih. Sedangkan pelengkapya adalah brem *sauce*. Bahan yang di gunakan adalah *brown stock*, garam, mentega dan garam.

a. Daging ayam

Paha adalah daging yang berasal dari bagian kaki ayam. Daging ini bekerja lebih berat daripada bagian lain yang umumnya dipakai untuk steak sehingga agak lebih keras dibandingkan yang lain.

(sumber: <http://www.artikata.com/arti-324214-daging.html>).

b. Bawang putih

Di dalam masakan ini bawang putih berperan sebagai penambah rasa dan aroma. Selain untuk bumbu nasinya, bawang putih juga digunakan untuk pembuatan bakso dan nugget.

Kandungan kimiawi yang secara alami sudah terdapat dalam bawang putih ternyata sangat berguna bagi kesehatan kita. Manfaat bawang putih yang selama ini kita kenal adalah sebagai bumbu masakan, selain itu ada pula yang menggunakannya sebagai obat antiseptik karena kandungan antibiotik yang ada di dalamnya.

(Sumber: http://id.wikipedia.org/wiki/Bawang_putih).

c. Mentega

Mentega berasal dari lemak hewan. Kandungan yang terdapat pada mentega adalah vitamin A, D, dan karbohidrat. Oleh ahli nutrisi mentega adalah produk berkalori tinggi. Dalam masakan ini mentega berguna untuk olesan dan menumis.

(Sumber: <http://www.ad4msan.com/2009/05/perbedaan-margarine-mentega-dan-butter.html>)

d. Garam

Garam adalah salah satu bumbu dapur yang sangat vital dalam fungsinya sebagai penambah rasa. Manfaatnya adalah sebagai bahan pengawet makanan juga dapat mencerdaskan otak.

(Sumber: http://id.wikipedia.org/wiki/Garam_%28kimia%29).

e. Pala bubuk

Pala bubuk adalah semacam bahan penambah aroma dan penambah rasa. Dalam masakan ini pala bubuk digunakan untuk menambah rasa dan aroma agar lebih sedap.

(Sumber: <http://id.wikipedia.org/wiki/Pala>).

3. Puding Cokelat Lychee

Bahan yang digunakan dalam pembuatan puding cokelat lychee ini adalah agar-agar, gula pasir, air, lychee, cokelat bubuk, susu kental manis, dan putih telur.

a. Agar-agar

Agar-agar adalah produk kering tak berbentuk (amorphous) yang mempunyai sifat-sifat seperti gelatin dan merupakan hasil ekstraksi dari rumput laut jenis tertentu. Molekul agar-agar terdiri dari rantai linear galaktan. Galaktan sendiri merupakan polimer dari galaktosa.

Hampir semua penduduk Indonesia dipastikan mengenal agar-agar. Terdapat tiga bentuk agar-agar yang dijual di pasaran, yaitu berbentuk batang,

bubuk, dan kertas. Namun, yang paling umum dijumpai adalah yang berbentuk bubuk.

Masyarakat luas lebih mengenal agar-agar sebagai hidangan pencuci mulut yang lezat dan menarik. Sebab, bentuknya dapat direka-reka sesuai selera dan dipadu dengan berbagai macam warna, aroma, dan rasa.

Sifat yang paling menonjol dari agar-agar adalah larut di dalam air panas, yang apabila didinginkan sampai suhu tertentu akan membentuk gel. Di rumah tangga, umumnya digunakan untuk pembuatan puding, bahan campuran berbagai macam kue, atau dimasak bersama-sama beras untuk menghasilkan nasi yang lebih pulen dan lengket.

Untuk lebih memberikan daya tarik dan supaya dapat digunakan lebih luas, bubuk agar-agar dibuat berwarna-warni. Bubuk agar-agar umumnya berwarna hijau, kuning, merah, coklat, dan putih.

Agar-agar pertama kali diproduksi di Cina sebelum abad ke-17. Dalam skala industri, pabrik pembuat agar-agar pertama kali didirikan di California, Amerika Serikat, pada tahun 1919, kemudian disusul oleh Jepang, yang hingga kini dikenal sebagai produsen agar-agar utama di dunia.

Di Indonesia, agar-agar mulai diproduksi pada tahun 1930. Saat ini ada beberapa industri penghasil agar-agar di Indonesia. Bahan baku utama yang dipakai adalah rumput laut dari jenis Rambukasang (*Gracilaria* sp), Paris (*Hypnea*), dan Kades (*Gellidium* sp).

Dari ketiga jenis tersebut, jenis rambukasang adalah yang terbanyak digunakan karena lebih murah harganya dan menghasilkan agar-agar tiga kali

lipat dari jenis lain. Rata-rata banyaknya (rendemen) agar-agar yang dihasilkan dari rumput laut kering adalah 25-35 persen.

(Sumber: <http://id.wikipedia.org/wiki/Agar-agar>)

b. Gula Pasir

Gula pasir adalah gula dari hasil kristalisasi cairan tebu. Biasanya berwarna putih, namun ada pula yang berwarna coklat. Disebut gula pasir karena bentuknya yang seperti pasir. Biasanya gula pasir ini digunakan untuk pemanis makanan dan minuman, seperti pembuatan simpel sirup dan kolak.

(Sumber: <http://www.food-info.net/id/products/sugar/types.htm>)

c. Air

Air adalah komponen paling penting dalam pembuatan agar-agar karena air dapat mempengaruhi hasil dari pudding tersebut. dalam pembuatan makanan kering didalamnya terdapat kandungan air walaupun sangat sedikit.

(Sumber: <http://id.wikipedia.org/wiki/Air>).

d. Susu Kental Manis

Susu kental manis adalah jenis susu yang dibuat dari susu sapi perah yang bergizi ditambah gula murni, dihomogenisasi, kemudian diperkaya dengan vitamin-vitamin.

(Sumber: http://id.wikipedia.org/wiki/Susu_kental_manis).

e. Putih Telur

Telur ayam merupakan makanan yang sangat simple dan praktis. Telur ayam ini digunakan sebagai salah satu bahan dalam pembuatan risoles.

Untuk kandungan gizi telur ayam adalah vitamin E, lemak, omega-3, vitamin A, vitamin D, beta karoten, protein, lecithin, dll.

(Sumber : Ade Rai: Gaya Hidup Sehat Fitnes dan Binaraga, 2007).

f. Cokelat Bubuk

Coklat bubuk atau *cocoa powder* terbuat dari bungkil atau ampas biji coklat yang telah dipisahkan lemak coklatnya. Bungkil ini dikeringkan dan digiling halus sehingga terbentuk tepung coklat.

Coklat bubuk ada 2 jenis, yang pertama melalui proses natural dan yang kedua melalui proses *dutch*. *Cocoa* natural sedikit asam, sedangkan *cocoa dutch* warnanya lebih gelap dan coklatnya lebih lembut. *Cocoa* proses *dutch* lebih disukai untuk membuat coklat panas karena aromanya lebih lembut. Kebanyakan coklat bubuk yang dijual dipasaran adalah jenis *cocoa* natural.

Coklat bubuk natural dibuat dari bubur coklat atau balok coklat pahit, dengan menghilangkan sebagian besar lemaknya hingga tinggal 18-23%. Coklat jenis ini berbentuk tepung, mengandung sedikit lemak, dan rasanya pahit. Banyak sekali yang menggunakan coklat bubuk jenis ini sebagai bahan campuran untuk membuat kue.

(Sumber:<http://4rmita.wordpress.com/2010/03/11/pengertian-coklat-bubuk/>)

g. Lychee

Leci yang manis kaya zat gizi karena mengandung kadar vitamin C dan kalium yang tinggi. Zat-zat yang ada dalam leci dapat mencegah dan mengobati aneka penyakit, antara lain batuk, luka lambung, dan hipertensi.

Buah leci (*Litchi chinensis Sonn*) berasal dari provinsi Kwantung dan Fukien di Cina Selatan. Pada tahun 1873 tanaman ini menyebar ke Hawaii, kemudian ke Florida, AS pada tahun 1883. Provinsi Kwantung dan Fukien di Cina terkenal sebagai produsen terbesar buah leci, diikuti oleh India dan negara-negara lainnya.

Di Indonesia, tanaman leci belum begitu populer. Namun, karena memiliki cita rasa yang unik dan nilai ekonomi tinggi, tanaman ini juga telah mulai dicoba dibudidayakan di Bali (Gianyar, Tabanan, Badung) dan Cianjur.

Leci merupakan tanaman subtropis yang termasuk ke dalam famili *Sapindaceae* atau *soapberry*. Dikenal dengan beberapa istilah, seperti lichi, litchi, lichee, laichi, leechie, atau lychee. Buah leci memiliki harga jual yang tinggi, baik dalam keadaan segar maupun dalam bentuk olahan.

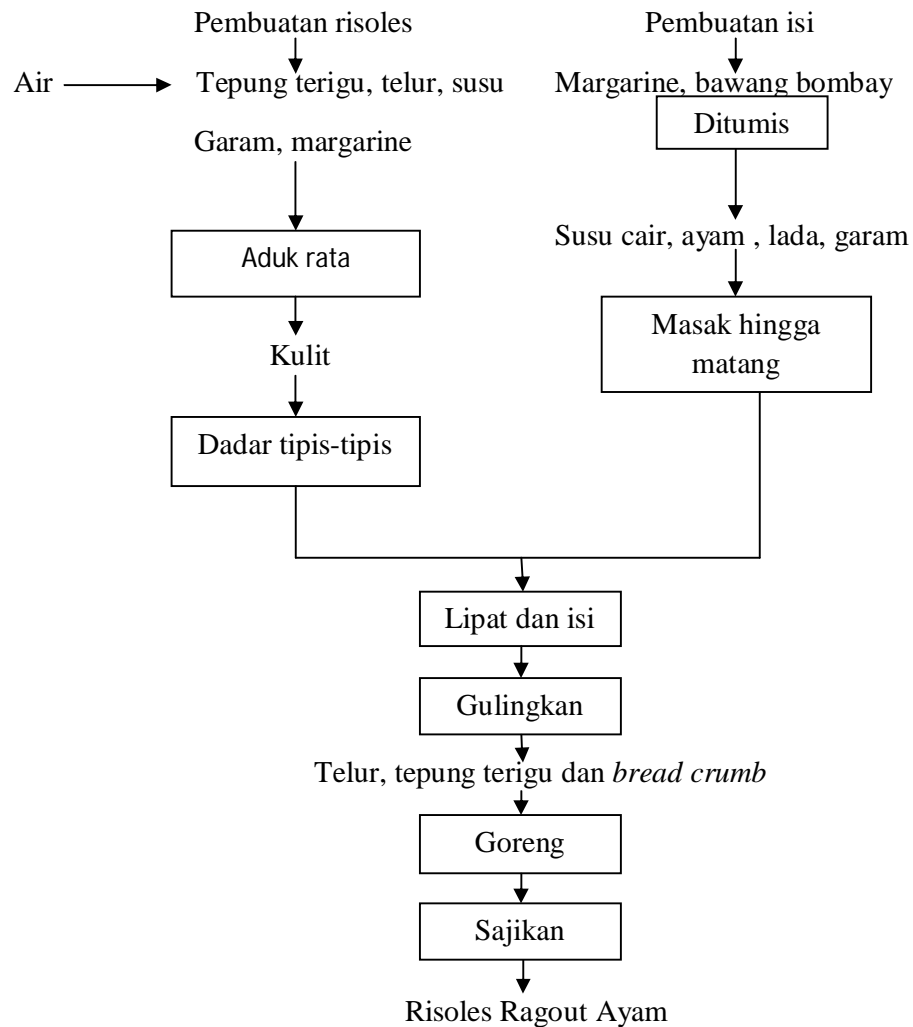
(Sumber: <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/lychee.html>)

D. Kajian Teknik Pengolahan

Dalam pembuatan olahan kontinental ada beberapa teknik olah yang dipakai tergantung dari produknya.

a. Risoles Ragout Ayam

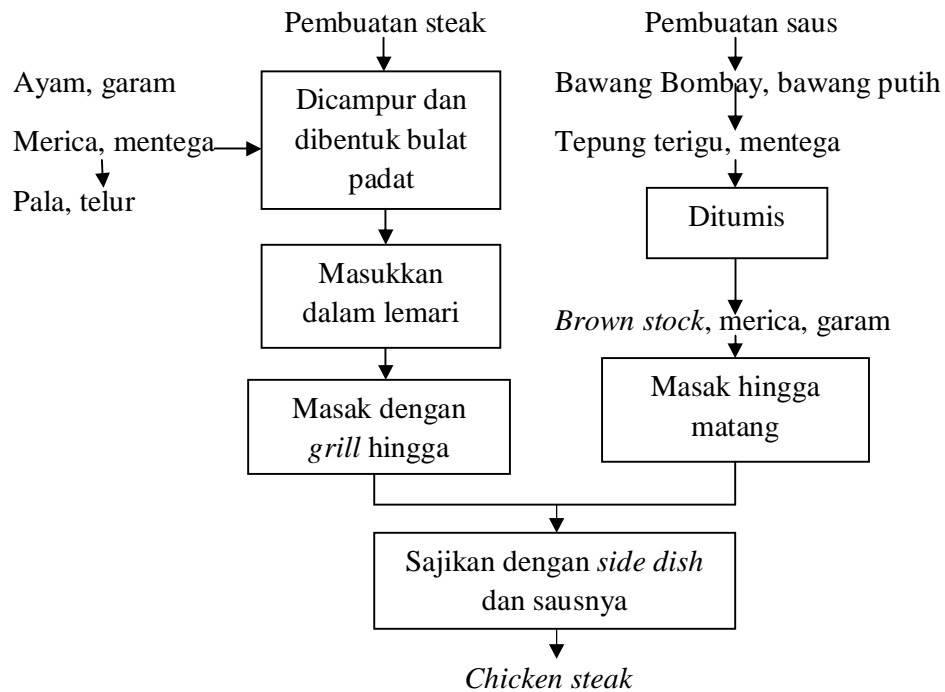
Makanan pembuka ini terdiri dari kulit dan isi. Teknik pengolahannya adalah digoreng. Untuk kulitnya didadar dalam teflon, sedang isinya di *saute*. *Sauté* adalah teknik olah dengan menggunakan minyak sedikit dan cepat, biasanya disebut menumis. Isi dari risoles ini terlebih dulu dimasak, sebelum dimasukkan kedalam kulit risoles. Hal ini bisa dilihat dalam gambar 5.



Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan risoles ragout ayam
(Sumber: Job Sheet: Pengolahan Makanan Kontinental, 2011)

b. Chicken Steak

Makanan utama ini teknik olahnya di *grilling*. *Grilling* adalah teknik olah yang mempunyai prinsip radiasai dan panasnya langsung dari gas atau arang. Sedangkan untuk pelengkapya, yaitu sausnya teknik olahnya adalah *simmering*. *Simmering* adalah teknik olah yang menggunakan api kecil. Dalam proses pembuatan saus usahakan untuk selalu diperhatikan agar mendapatkan saus yang baik. Hal ini bisa dilihat dalam gambar 6

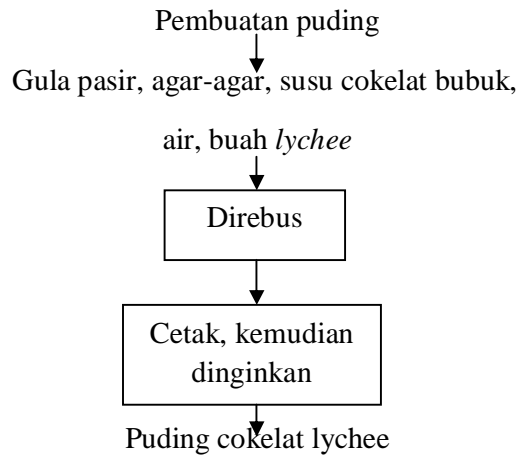


Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan *Chicken Steak*

(Sumber: Phoebus Publishing Company, 1977)

c. *Puding Cokelat Lychee*

Puding dikenal sangat familiar dikalangan masyarakat. Teknik olahannya pun cukup mudah, hanya dengan direbus (*boilling*). Cara pembuatan puding pertama masak air, kemudian masukkan agar-agar dan gula rebus sampai mendidih. Selama proses perebusan usahakan puding di aduk secara terus – menerus agar tidak terjadi penggumpalan pada saat sudah dingin. Setelah puding direbus, selanjutnya dicetak menggunakan cetakan puding kemudian masukkan dalam lemari pendingin. Tunggu kurang lebih 30 menit, kemudian keluarkan puding dari lemari pendingin dan puding siap untuk disajikan. Hal ini dapat dilihat dalam gambar 7.



Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan *Puding Cokelat Lychee*
(Sumber: Job Sheet: Pengolahan Makanan Kontinental, 2011)

E. Kajian Karakteristik Produk

a. *Risoles Ragout Ayam*

Risoles ini bentuknya cukup padat karena kulitnya dibuat dengan tepung, sedangkan isinya agak kenyal karena campuran ayam dengan sayuran. (Sumber: Job Sheet: Pengolahan Makanan Kontinental, 2011)

Tabel 5. Karakteristik *Risoles Ragout Ayam*

Karakteristik	<i>Risoles Ragout Ayam</i>
Rasa	Gurih
Tekstur	Lembut
Warna	Kuning keemasan
Aroma	Gurih

(Sumber: Job Sheet: Pengolahan Makanan Kontinental, 2011)

b. *Chicken Steak*

Chicken steak ini karakteristiknya padat, warnanya adalah coklat tua hampir hitam karena menggunakan *black pepper*. Sedangkan sausnya agak kental dan berwarna hitam. Untuk rasa *chicken steak* ini adalah pedas agak asin.

(Sumber: Phoebus Publishing Company, 1977)

Tabel 6. Karakteristik *Chicken Steak*

Karakteristik	<i>Chicken Steak</i>
Rasa	Gurih
Tekstur	Lembut, empuk
Warna	Cokelat
Aroma	Gurih, aroma saus

(Sumber: Phoebus Publishing Company, 1977)

c. *Puding Cokelat Lychee*

Karakteristik dari puding ini adalah padat agak kenyal karena terbuat dari agar-agar. Rasanya pun manis tapi, karena buah lychee yang dominan maka rasa puding ini sedikit asam.

(Sumber: Job Sheet Patiseri I)

Tabel 7. Karakteristik *Puding Cokelat Lychee*

Karakteristik	<i>Pudding Cokelat Lychee</i>
Rasa	Manis sedikit asam
Tekstur	Kenyal
Warna	Cokelat
Aroma	Cokelat buah lychee

(Sumber: Job Sheet Patiseri I)

F. Kerangka Berfikir

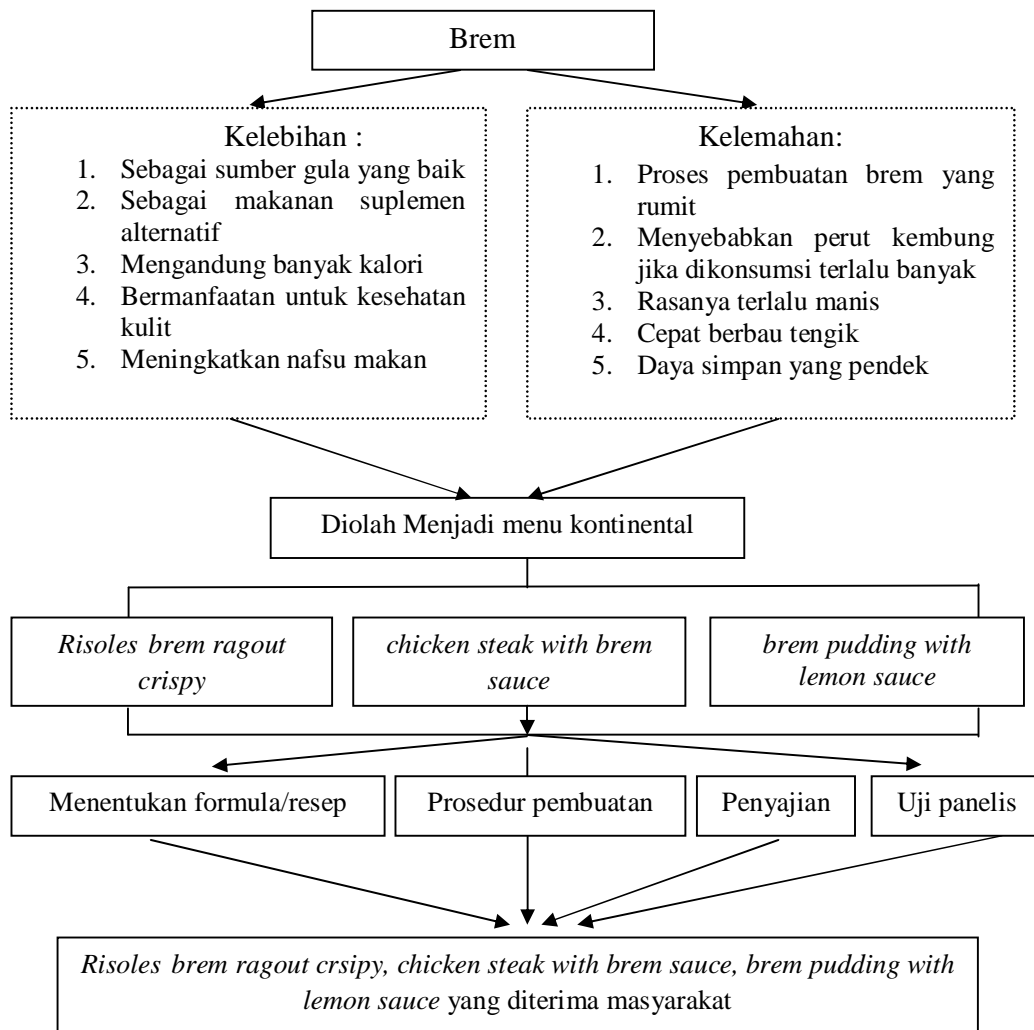
Peningkatan kualitas produk yang ada dipembelajaran jasa boga yang ada di jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana yang telah diuji. Substitusi brem pada produk kontinental bertujuan untuk mengetahui formula, teknik olah, penyajian, dan memberikan inovasi produk baru agar konsumen tidak bosan dengan rasa risoles, *chicken steak*, dan puding yang sering dijumpai dipasaran umum. Tahapan awal dari penelitian ini adalah menentukan bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan produk yaitu brem dan menentukan produk yang akan dibuat, yaitu *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce*.

Sebelum menentukan resep standar produk terlebih dulu yaitu mencari kelebihan dan kekurangan brem.

Kelebihan brem adalah mengandung gula, pati terlarut dan asam laktat. Di dalam 100 gram brem terkandung 65,18 gram gula, sehingga rasanya manis dan sekaligus sebagai sumber energi yang baik. Kekurangan dari brem ini adalah mempunyai daya simpan yang pendek, cepat berbau tengik, dan cepat berjamur juga, kelemahan itu akan timbul bila pada saat proses pengolahan dan penyimpanan kurang tepat. Berdasarkan kandungan gizi pada brem dapat disimpulkan bahwa kandungan gula dalam brem ini tergolong tinggi sehingga sangat bagus bila dimanfaatkan untuk bahan campuran makanan. Masakan kontinental ini, brem difungsikan sebagai pengganti bahan utama atau mensubstitusikan bahan utama, seperti saus dan puding. Brem digunakan dalam masakan kontinental adalah untuk memanfaatkan bahan lokal, sehingga bahan lokal pun akan meningkat daya beli dan daya tariknya. Selain itu kandungan gizi yang dimiliki brem sangat bagus untuk kesehatan tubuh. Kelemahan masakan kontinental adalah masakan kontinental harus disajikan panas dan segera langsung dimakan. Ketika masakan itu sudah dingin rasanya agak berbeda. Daya tahannya pun juga sangat pendek. Karakteristik brem yang mudah hancur menyebabkan rasa brem yang disubstitusikan pada makanan berkurang rasanya waktu keadaan dingin. Langkah selanjutnya adalah penentuan resep *standart* yang akan digunakan pada produk *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce*. Langkah berikutnya

melakukan eksperimen formula, hingga didapat validasi produk I. Langkah ini pengumpulan data dilakukan dengan Uji coba I, kemudian produk pada uji coba I dikumpulkan datanya dengan observasi, langkah berikutnya yaitu melakukan perbaikan terhadap produk yang dihasilkan berdasarkan hasil ujicoba I. selain itu juga pemberian nama baru untuk produk tersebut. Perbaikan ini sangat mungkin dilakukan guna memperoleh produk yang siap digunakan lebih luas. Langkah selanjutnya adalah melakukan eksperimen kembali pada validasi II, data dikumpulkan melalui observasi juga, kemudian setelah validasi II, dilakukan kembali perbaikan terhadap hasil ujicoba lebih luas, sehingga produk yang dikembangkan sudah merupakan desain model operasional yang siap divalidasi.

Setelah perbaikan yang kedua dilakukan publikasi dengan pameran, produk kudapan *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* dipamerkan dengan penyajian yang menarik dan kemudian di uji panelis. Setelah di uji panelis dilakukan analisis data dengan penghitungan *Mean* (rata – rata) dan memasukkan hasil analisis data untuk dimasukkan dalam kategori penilaian. Itulah langkah wujud pemanfaatan dari brem adalah dengan dilakukan penelitian tentang pembuatan *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* dengan substitusi brem, yang akan dicari formulasi produknya, cara penyajian dan uji kesukaan oleh panelis. Untuk lebih jelasnya, kerangka berfikir dapat ditunjukkan dengan diagram alir berikut :



Gambar 8. Diagram Alir Kerangka Berfikir

Ket

 = Tidak Diteliti

 = Diteliti

BAB III

METODE PENELITIAN

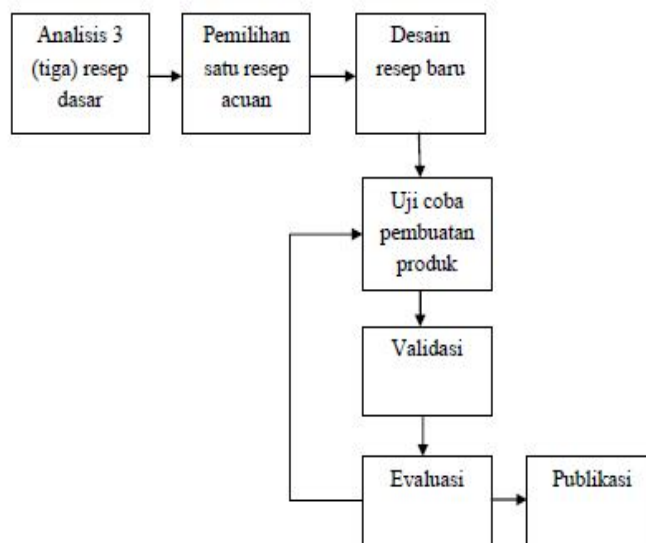
A. Model Penelitian

Proyek Akhir memiliki tujuan mengkaji dan mengembangkan produk menu makanan kontinental dengan memanfaatkan bahan dasar brem, sehingga hasil akhir yang diharapkan adalah produk menu dengan bahan brem yang berkualitas. Untuk mencapai tujuan tersebut diperlukan metode penelitian dan pengembangan yang baik. Model Penelitian dan Pengembangan Produk (*Research and Development*) yang akan digunakan adalah model ADDIE. ADDIE merupakan singkatan dari *Analysis, Design, Development or Production, Implementation or Delivery, and Evaluation* (Mulyatiningsih, 2011:183).

1. *Analysis*, mengumpulkan tiga resep dasar dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain, kemudian membandingkan formula masing-masing resep dan menentukan satu resep dasar sebagai acuan.
2. *Design*, merancang formula dan resep pengembangan menggunakan bahan potensi lokal yang dipilih brem.
3. *Development or production*, melakukan eksperimen atau percobaan untuk membuat produk yang telah dirancang.
4. *Implementation*, produk yang telah dikembangkan diimplementasikan kedalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk baru

diujicobakan kepada orang yang lebih ahli (tim dosen pembimbing) untuk mendapatkan masukan.

5. *Evaluation*, berdasarkan umpan balik yang diberikan maka dilakukan evaluasi produk dan perbaikan produk sehingga menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Hal ini dapat dilihat dalam gambar 9.



Gambar 9. Alur Penelitian dan Pengembangan
(Sumber: Mulyatiningsih, 2011:183)

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Proses penelitian produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta. Metode yang dilakukan adalah dengan metode praktek dan uji coba serta didampingi oleh tim dosen pembimbing Proyek Akhir 2012.

2. Waktu Penelitian

Proses pembuatan produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan dalam waktu 3 (tiga) bulan dari bulan Maret 2012 hingga bulan Mei 2012. Ujian tanggal 10 Juni 2012.

C. Prosedur Pengembangan

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan “Penelitian Pengembangan” (*Research and Development*). Selain itu mengembangkan dan mevalidasi hasil-hasil penelitian *research and development* juga dilakukan untuk menemukan pengetahuan-pengetahuan baru melalui R&D.

Tahapan yang dilakukan dalam penelitian *research development* adalah melakukan penelitian tentang resep atau formula standar, teknik olah dan teknik penyajian standar dari *Risoles Brem Ragout Crispy*, *Chicken Steak With Brem Sauce* dan *Brem Pudding With Lemon Sauce*. Melakukan pengembangan resep atau formula baru untuk membuat produk *Risoles Brem Ragout Crispy*, *Chicken Steak With Brem Sauce* dan *Brem Pudding With Lemon Sauce* sehingga mendapat hasil yang terbaik dan diterima masyarakat luas.

1. Kajian Produk Acuan (*Analysis*)

a. *Risoles Ragout Ayam*

Bahan yang digunakan dalam makanan pembuka ini terdapat dua bagian yaitu isi dan kulitnya. Untuk kulitnya bahan utamanya adalah tepung terigu, garam, minyak goreng, air dan telur. Sedangkan untuk

isinya adalah ayam, buncis, wortel, susu cair, mentega, seledri, lada, garam, roti gandum dan gula. Untuk perekat digunakan putih telur. Fungsi lain dari margarin adalah untuk mengoles teflon yang digunakan untuk mendadar kulit risoles.

Tabel 8. Resep *Risoles Ragout Ayam*

No.	Bahan	Formula	
		Resep I	Resep II
1.	Telur	1 btr	2 btr
2.	Air	1 sdm	2 sdm
3.	Tepung panir	-	-
4.	Minyak goreng	1 sdm	-
5.	Bawang bombay	1 buah	½ buah
6.	Daging ayam	250 gr	200 gr
7.	Wortel	100 gr	50 gr
8.	Garam	1 sdt	½ sdm
9.	Pala bubuk	¾ sdt	1 sdt
10.	Tepung terigu	1 sdm	½ sdm
11.	Merica bubuk	½ sdt	1 sdt
12.	Gula	Sck	1 sdm
	Bahan Kulit		
13.	Tepung terigu	150 gr	100 gr
14.	Telur	2 btr	1 btr
15.	Susu cair	500 cc	300 cc
16.	Garam	½ sdt	1 sdt

Sumber: [http://dapur-cantik.blogspot.com/2008/11/resep-dasar-kulit-risoles-anti-pecah.html#.T_1Wytm24dA\(1\)](http://dapur-cantik.blogspot.com/2008/11/resep-dasar-kulit-risoles-anti-pecah.html#.T_1Wytm24dA(1)),
PhoebusPublishingCompany/BPC Publishing Limited, 1997(2).

b. *Chicken Steak*

Bahan yang digunakan dalam masakan ini tidaklah terlalu banyak. Bahan yang digunakan adalah daging ayam giling, bawang bombay, telur, wortel, lada, bawang merah, bawang putih dan garam. Untuk bahan pelengkap adalah kentang, buncis, dan wortel.

Tabel 9. Resep *Chicken Steak*

No.	Bahan	Formula	
		Resep I	Resep II
1.	Ayam cincang	1 paha	300 gr
2.	Bawang bombay	1 siung	½ siung
3.	Telur	2 btr	1 btr
4.	Wortel	-	½ buah
5.	Lada	Sck	Sck
6.	Garam	Sck	Sck
	Saus		
8.	<i>Brown stock</i>	200 ml	200 ml
9.	Lada	Sck	Sck
10.	Garam	-	Sck
	Pelengkap		
11.	Kentang	-	100 gr
12.	Wortel	-	150 gr
13.	Buncis	-	100 gr

Sumber: [http://dapur-cantik.blogspot.com/2008/11/resep-dasar-steak.html#.T_1Wym24dA\(1\)](http://dapur-cantik.blogspot.com/2008/11/resep-dasar-steak.html#.T_1Wym24dA(1)), Phoebus Publishing Company/BPC Publishing Limited, 1997(2).

c. *Puding coklat lychee*

Bahan yang digunakan untuk membuat makanan penutup ini adalah agar-agar, gula pasir, garam, air, susu kental manis, dan santan kental. Cara membuatnya adalah masak agar-agar terlebih dahulu, kemudian masukkan gula. Tunggu sampai mendidih sambil perbaiki rasa, jika sudah mendidih, angkat puding dari kompor. Bagi puding menjadi tiga bagian, setelah itu beri warna merah, kuning dan hijau. Cetak puding secara berurutan sesuai warna yang ingin dikehendaki. Jika sudah selesai mencetak masukkan puding kedalam lemari pendingin. Untuk sausnya, panaskan susu cair, perasan air jeruk lemon dan gula pasir. Panaskan sampai mendidih dan tambah tepung maizena sebagai pengental saus.

Tabel 10. Resep *puding cokelat lychee*

No.	Bahan	Formula	
		Resep I	Resep II
1.	Agar-agar	3 bks	1 bks
2.	Gula pasir	150 gr	100 gr
3.	Air	1.100 cc	750 cc
4.	Susu cair	-	250 cc
5.	Garam	-	Sck
6.	Pewarna makanan	-	Sck
	Saus		
7.	Susu cair	100 cc	150 cc
8.	Tepung maizena	1 sdt	1 sdt
11.	Garam	Sck	½ sdt
12.	Gula pasir	Sck	50 gr
13.	Jeruk lemon	1 buah	1 buah

Sumber: <http://reseppuddingpraktis.com/>(1), Phoebus Publising Company, 1997(2)

2. Perancangan Produk (*Design*)

Berikut rancangan formula produk disajikan dalam tabel 11, 12, 13. Dalam perancangan produk perlu diperhatikan bagaimana cara mengukur substitusi bahan supaya tepat dalam pembuatan produk yang akan dibuat. Proses perancangan lebih diutamakan pada pengukuran bahan, dengan proses merancang produk terlebih dahulu.

Rancangan formula untuk *risoles brem ragout crispy* dapat dilihat di tabel 11, yang dimana semua bahan dan ukuran dijelaskan secara mendetail mulai dari substitusi bahan 1 sendok makan sampai dengan substitusi bahan 1 sendok makan. Rancangan ini dibuat sesuai dengan resep acuan yang sudah ada dan akan diuji untuk validasi yang pertama dan validasi yang kedua. Untuk substitusi rancangan formula, menggunakan bahan dasar yang sudah diuji.

Tabel 11. Rancangan Formula *Risoles Brem Ragout Crispy*

No.	Bahan	Kontrol	Substitusi	
			50 %	75%
	Kulit			
1.	Tepung Terigu	100 gr	150 gr	150 gr
2.	Telur	2 btr	1 btr	2 btr
3.	Air	-	250 cc	250 cc
4.	Garam	½ sdt	1 sdt	1 sdt
5.	Minyak	-	1 sdm	1 sdm
	Isi			
6.	Mentega	-	1 sdm	1 sdm
7.	Tepung terigu	1 sdm	1 sdm	1 sdm
8.	Susu cair	100 cc	100 cc	100 cc
9.	Brem	-	200 gr	350 gr
10.	Ayam cincang	250 gr	250 gr	250 gr
11.	Buncis	-	50 gr	50 gr
12.	Wortel	100 gr	150 gr	150 gr
13.	Lada	-	Sck	Sck
14.	Garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt
15.	Gula	Sck	Sck	Sck
16.	Seledri	1 btg	1 btg	1 btg
	Pelapis			
17.	Roti gandum	-	1 lmbr	1 lmbr

Rancangan formula untuk *chicken steak with brem sauce* dapat dilihat di tabel 12, yang dimana semua bahan dan ukuran dijelaskan secara mendetail mulai dari substitusi bahan 150 gram sampai dengan substitusi bahan 300 gram. Rancangan ini dibuat sesuai dengan resep acuan yang sudah ada dan akan diuji untuk validasi yang pertama dan validasi yang kedua. Untuk substitusi rancangan formula, menggunakan bahan dasar yang sudah diuji.

Tabel 12. Rancangan Formula *Chicken Steak With Brem Sauce*

No.	Bahan	Kontrol	Substitusi	
			50 %	75 %
1.	Ayam cincang	1 paha	100 gr	250 gr
2.	Bawang Bombay	1 siung	½ suing	1 siung
3.	Telur	2 btr	1 btr	2 btr
4.	Wortel	-	½ buah	½ buah
5.	Lada	Sck	Sck	Sck
6.	Garam	Sck	Sck	Sck
	Saus			
7.	Brem	-	150 gr	300 gr
8.	<i>Brown stock</i>	100 ml	50 ml	100 ml
9.	Lada	Sck	Sck	Sck
10.	Garam	Sck	Sck	Sck
	Pelengkap			
11.	Kentang	-	50 gr	100 gr
12.	Wortel	-	75 gr	150 gr
13.	Buncis	-	50 gr	100 gr

Tabel 13. Rancangan Formula *Brem Pudding With Lemon Sauce*

No.	Bahan	Kontrol	Substitusi	
			50 %	75 %
1.	Agar-agar	-	1 bks	1 bks
2.	Brem	-	100 gr	300 gr
3.	Gula pasir	150 gr	150 gr	200 gr
4.	Air	1.100 cc	-	-
5.	Susu cair	-	500 cc	100 cc
6.	Garam	Sck	Sck	Sck
7.	Pewarna makanan	-	Sck	Sck
	Saus			
8.	Susu cair	-	100 cc	200 cc
9.	Tepung maizena	-	½ sdt	½ sdt
10.	Garam	-	½ sdt	1 sdt
11.	Gula pasir	-	35 gr	75 gr
12.	Jeruk lemon	-	1 buah	1 buah

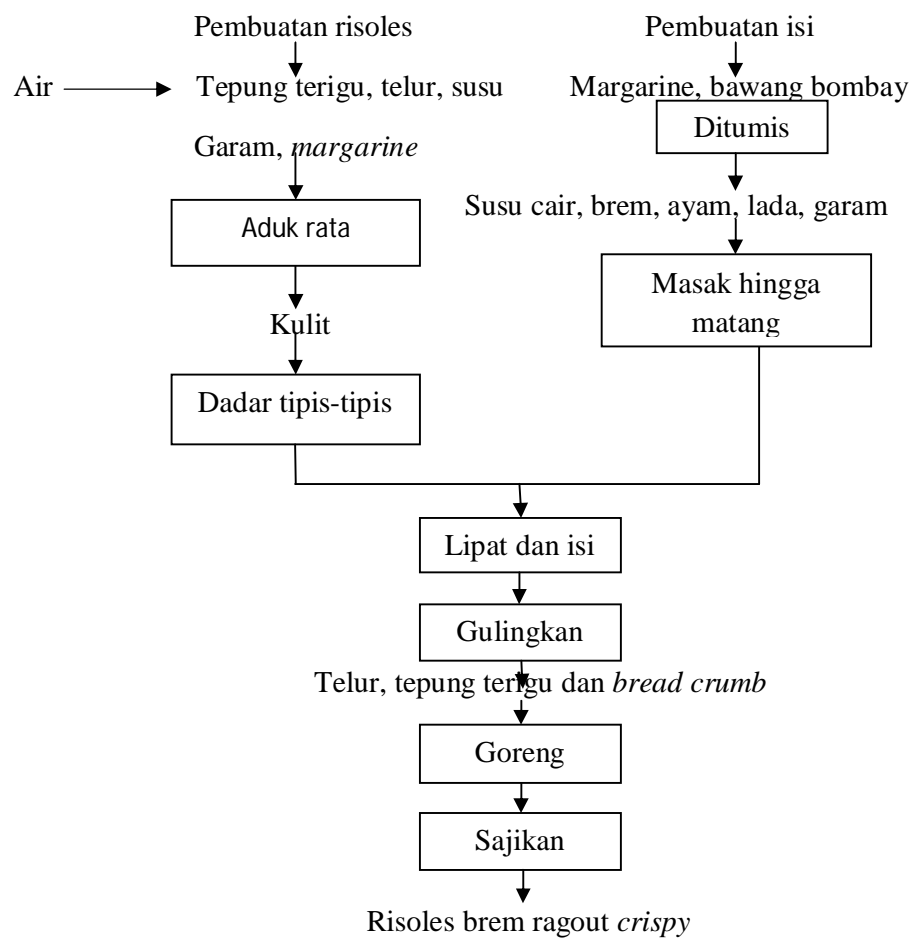
3. Pembuatan dan Pengujian Produk (*Develop*)

a. Pembuatan dan pengujian produk ke I

1) Pembuatan Produk

a) *Risoles Brem Ragout Crispy*.

Proses pembuatan *risoles brem ragout crispy* dapat dilihat dalam gambar 10.



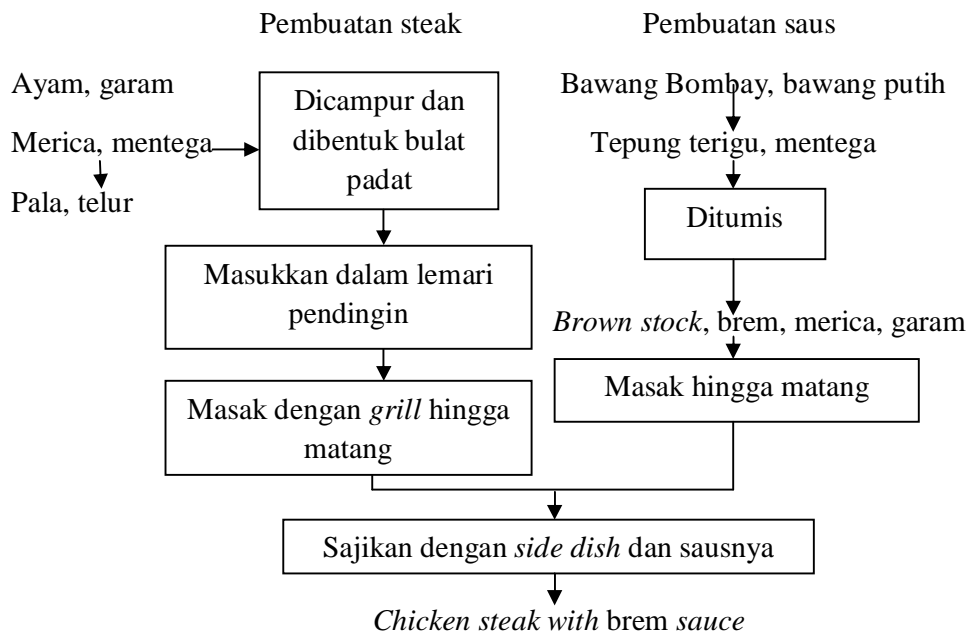
Gambar 10. Diagram Alir Pembuatan *Risoles Brem Ragout Crispy*

Gambar di atas merupakan proses pembuatan *Risoles Brem Ragout Crispy*. Proses pembuatan risoles tersebut adalah membuat adonan kulit yaitu campur tepung terigu, telur, susu cair dan garam,

kocok hingga merata kemudian, dadar adonan. Setelah selesai membuat adonan kulit, terus dilanjut membuat isiannya, caranya cukup mudah, *sauté* bawang bombay sampai berbau harum, kemudian masukkan susu cair dan tepung terigu tak lupa masukkan sayuran. Tunggu sampai dingin baru isi kulit risoles dengan isian dan brem. Proses terakhir yaitu proses menggoreng, usahakan jangan sampai gosong waktu menggoreng. Jika waktu menggoreng gosong akan mempengaruhi hasilnya.

b) *Chicken Steak With Brem Sauce*

Proses pembuatan *chicken steak with brem sauce* dapat dilihat dalam gambar 11.



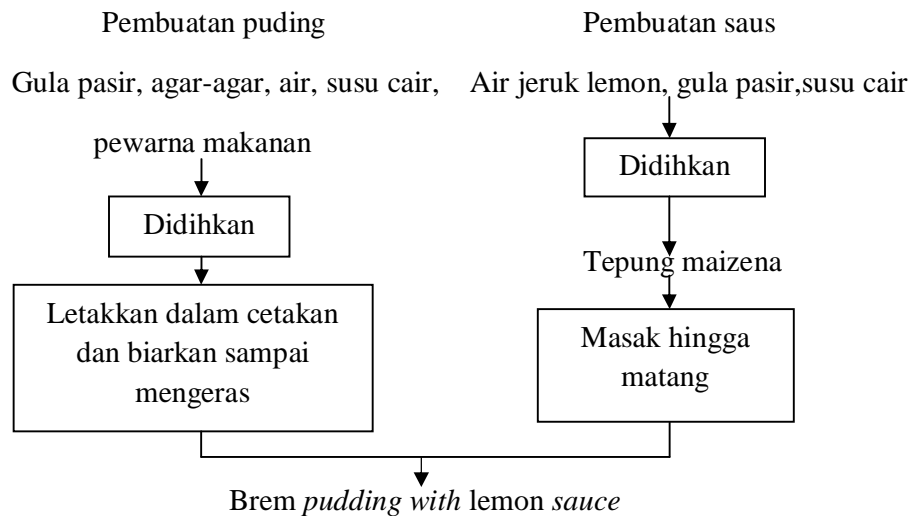
Gambar 11. Diagram Alir Pembuatan *Chicken Steak With Brem Sauce*

Gambar di atas merupakan alur pembuatan *Chicken Steak With Brem Sauce*. Proses pembuatan *Chicken Steak With Brem*

Sauce adalah membuat *paties steak* caranya, *sauté* bawang Bombay dengan sedikit minyak, campur dengan wortel yang sudah dicincang, masak hingga beraroma harum. Angkat jika sudah kelihatan layu, kemudian dinginkan. Campur daging giling dengan wortel yang sudah di *sauté*,aduk-aduk hingga bercampur tidak lupa memakai telur kocok agar adonan steak tidak hancur waktu di *grill*. Bentuk sesuai selera. Cara membuat saus brem yaitu, didihkan *brown stock* hinnga mendidih lalu masukkan brem sedikit demi sedikit, bumbui dengan lada dan garam. Jika saus sudah bertekstur semi liquid segera angkat. Hidangkan *steak* dengan disiram saus brem tidak lupa dengan pendampingnya.

c) *Brem Pudding With Lemon Sauce.*

Proses pembuatan *brem pudding with lemon sauce* dapat dilihat dalam gambar 12.



Gambar 12. Diagram Alir Pembuatan *Brem Pudding With Lemon Sauce.*

Proses pembuatan *brem pudding with lemon sauce* adalah panaskan susu cair dengan agar-agar tunggu sampai mendidih kemudian masukkan brem, aduk-aduk sampai brem hancur dan larut kedalam susu cair. Jika brem dan susu sudah tercampur matikan api, cetak dengan cetakan yang sudah disediakan. Bagi puding menjadi tiga bagian, kasih warna merah, hijau dan kuning. Selagi menunggu puding dingin dan mengeras bisa digunakan waktu untuk membuat lemon saus, yaitu panaskan susu cair, gula dan perasan air lemon, terakhir masukkan tepung maizena sebagai pengental *sauce*. Perbaiki rasa, tunggu sampai mendidih, angkat dan siap disajikan bersama puding brem. Untuk hasil yang baik perhatikan waktu pencampuran warna puding.

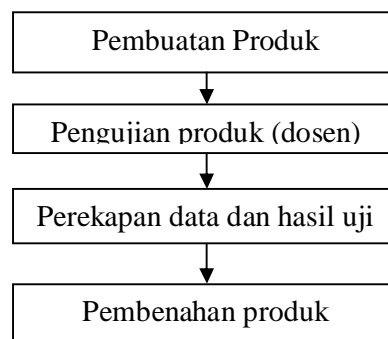
2) Pengujian produk I

Hasil dari produk ini diujikan kepada 3 dosen . Dalam pengujian ini dibuat 3 macam produk yaitu *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with sauce brem* dan *brem pudding with lemon sauce*. Hasil produk *risoles brem ragout crispy* yaitu untuk rasa brem masih kurang terasa, tekstur bagus dan lembut, warna kuning keemasan dan penyajiannya kurang meriah. Untuk hasil produk *chicken steak with brem sauce* yaitu enak, rasa brem kurang terasa, tekstur empuk, bagus dan penyajian keseluruhannya kurang seimbang. Sedangkan hasil produk *brem pudding with lemon sauce* yaitu rasa enak tapi rasa brem kurang, tekstur empuk, warna puding

sudah bagus, antara warna merah, kuning dan hijau seimbang. Teknik penyajian *brem pudding with lemon sauce* kurang meriah karena untuk bahan *garnish* kurang banyak.

Pengujian produk I dapat dilihat dalam gambar 13. Berikut ini merupakan proses dalam pengujian produk, yaitu :

Alur Proses Pembuatan Dan Pengujian Produk I



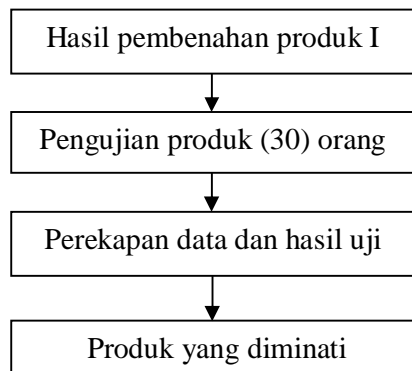
Gambar 13. Diagram Alir Proses Pengujian Produk I

b. Pembuatan dan Pengujian Produk Ke II

Proses pembuatan dan pengujian produk Validasi ke II sama halnya dengan Validasi I, validasi ke II ini merupakan pembenahan dari validasi I. Produk ini diujikan kepada sasaran konsumen dengan skala yang lebih luas yaitu 10 – 15 orang konsumen, sehingga dihasilkan produk yang diminati atau disukai oleh para konsumen. Pada proses ini merupakan pembenahan dari validasi produk yang I. Untuk lebih jelasnya alur proses pembuatan dan pengujian produk II dibawah terdapat bagan yang menjelaskan proses pembuatannya beserta sasaran konsumen yang menjadi panelis yang menilai hasil produk. Berikut ini

merupakan alur proses pengujian dan pembuatan produk pada Validasi II, yaitu:

Alur Proses Pembuatan dan Pengujian Produk II



Gambar 14. Diagram Alir Proses Pembenahan dan Pengujian Produk II

4. Pameran Produk (*disemination*)

Pameran produk dilakukan untuk mendisplay dan mengujiakan produk yang telah dikembangkan kepada panelis. Panelis yang dimaksud adalah konsumen yang sebenarnya yaitu masyarakat di luar area kampus Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Jumlah porsi yang akan di *display* dari masing-masing menu berjumlah 30 porsi. Adapun rancangan yang didisplay antara lain:

a) *Risoles Brem Ragout Crispy.*

Risoles brem ragout crispy ini akan dirancang dengan pengembangan bahan yang memanfaatkan brem. *Risoles* ini bercita rasa gurih dengan selingan rasa manis dari brem. Untuk mempercantik tampilan tidak lupa risoles diberi *garnish* daun parsley dan saus tomat. Sedangkan untuk produk, bisa dirasakan

oleh pengunjung pameran. Risoles dipotong bentuk runcing dibagi menjadi dua bagian dan ditata rapi di atas *dessert plate* berbahan keramik berwarna putih.

b) *Chicken Steak with Brem Sauce*

Chicken Steak with Brem Sauce adalah salah satu jenis macam-macam aneka *steak* yang sudah ada, tapi yang beda di menu ini adalah pemakaian sausya yaitu menggunakan bahan brem. Dalam pembuatan saus brem tidaklah begitu sulit, proses pembuatannya menggunakan *brown stock*. Penyajian *chicken steak with brem sauce* menggunakan *dinner plate*, di *garnish* menggunakan sayuran dan saus brem.

c) *Brem Pudding with Lemon Sauce*

Brem pudding with lemon sauce merupakan puding yang menggunakan teknik pencetakan dalam membuatnya. Puding ini menggunakan tiga warna yaitu, merah, kuning dan hijau. Hal yang perlu diperhatikan pada saat pencetakan puding adalah *timing* (waktu), artinya waktu yang tepat untuk menuangkan puding pada cetakan. Apalagi jenis puding lapis, waktu untuk melapis harus diperhatikan kapan harus menuang puding diatas lapisan yang agak beku. Penyajian *brem pudding with lemon sauce* menggunakan *dessert plate* berwarna putih.

D. Bahan dan Alat Penelitian

1. Bahan dan alat pembuatan produk

Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dari segi kualitas maupun kuantitas serta terjaga standarisasinya, bahan-bahan komposisi produk dan peralatan perlu dispesifikasi serta dikarakteristikan. Dalam pemilihan bahan sebaiknya gunakan bahan yang bermutu dan berkualitas baik, karena dengan pemilihan bahan yang bermutu tinggi dan berkualitas maka akan mempengaruhi hasil dari produk yang ingin dibuat atau diujikan. Oleh karena itu usahakan pemilihan bahan diutamakan kualitasnya.

Spesifikasi dan karakteristik disajikan pada Tabel 14, Tabel 15, dan Tabel 16:

a. Bahan Pembuatan Produk

1) *Risoles Brem Ragout Crispy*

Tabel 14. Karakteristik pembuatan bahan *Risoles Brem Ragout Crispy*

Nama Bahan	Merk	Karakteristik
Tepung Terigu	Segitiga biru	Warna putih, tidak apek, bubuk ringan
Brem	Suling Gading	Warna putih kekuningan
Lada	-	Warna agak cokelat, agak pedas
Susu Cair	Ultra	Warna putih susu, tidak manis
Air	-	Warna bening, tidak berbau
Lada	-	Warna agak coklat, agak pedas
Garam	-	Warna putih tulang, ringan
Daging Ayam	Forvita	Daging terlihat segar
Margarine		Warna kuning muda, harum
Telur		Kuning telur tidak menyatu dengan putih telur
Bawang Bombay	-	Harum, bentuk bulat
Bread Crumb	-	Seperti potongan roti agak besar

2) *Chicken Steak with Brem Sauce*

Spesifikasi bahan pembuatan produk *chicken steak with brem sauce* dapat dilihat pada tabel dibawah ini, yang perlu diperhatikan dalam *spesifikasi* ini adalah pemilihan bahan yang tepat karena pemilihan bahan yang tepat akan mempengaruhi hasil produk yang akan dibuat. Oleh karena itu usahakan cermat dalam memilih bahan yang berkualitas dan bermutu tinggi, karena dapat mempengaruhi hasil produk itu sendiri. Spesifikasi perlu dipertimbangan guna menentukan bahan-bahan yang akan digunakan.

Tabel 15. Spesifikasi bahan pembuatan produk *Chicken Steak with BremSauce*

Nama Bahan	Merk	Karakteristik
Brem	Suling Gading	Warna putih bersih
Daging ayam	-	Warna putih
Mentega	Blue band	Warna kuning muda, agak asin
Garam	-	Warna putih seperti pasir
Merica	-	Warna cokelat, bubuk ringan
Bawang Bombay	-	Bentuk bulat agak besar
Bawang putih	-	Warna putih
Brown sauce	-	Warna seperti teh, cair

3) *Brem Pudding with Lemon Sauce*

. Karakteristik bahan dari *brem pudding with lemon sauce* dapat dilihat pada tabel dibawah ini. Dari semua bahan haruslah dipilih kualitas yang bagus agar hasilnya memuaskan. Dalam menentukan bahan haruslah dipilih terlebih dahulu bahan yang bermutu tinggi agar produk yang akan dibuat tidak mengalami kegagalan dalam waktu proses memasak atau membuat produk tersebut. Karakteristik bahan dari *brem pudding with lemon sauce*

mengalami banyak berbagai hal dalam proses pemilihan bahan dasarnya, terutama dalam pemilihan bahan dasar brem.

Brem yang baik adalah brem memiliki rasa manis atau manis keasaman, tekstur padat, kering tidak lembek, warna putih kekuningan sampai putih kecoklatan serta mudah hancur dimulut. Sebaiknya menggunakan brem yang masih baru untuk dijadikan bahan masakan agar mendapatkan hasil yang baik dan maksimal.

Tabel 16. Karakteristik Bahan Pembuatan Produk *Brem Pudding with Lemon Sauce*

Nama Bahan	Merk	Karakteristik
Agar-agar	Swallow	Bubuk warna putih
Brem	Suling gading	Warna putih kekuningan
Susu cair	-	Warna putih
Gula pasir	-	Warna putih, seperti pasir
Air	-	Warna bening
Jeruk lemon	-	Warna kuning
Garam	-	Warna putih, halus
Tepung maizena	-	Warna putih

1. Alat Pembuatan Produk

Karakteristik bahan yang dianggap sangat penting terdapat alat yang fungsinya sama penting dengan bahannya. Dalam pembuatan produk dibutuhkan alat yang tepat agar dalam proses pembuatan produk tidak terjadi sesuatu yang tidak diinginkan, misalnya tidak adanya alat penggorengan atau alat yang mendukung proses pembuatan produk.

Oleh karena itu alat sangat penting dalam proses ini. Selain itu hal yang harus dicermati adalah mengetahui karakteristik alat

masing-masing. Berikut ini adalah karakteristik alat dalam pembuatan *brem pudding with lemon sauce*.

Tabel 17. Daftar Alat Pembuatan Produk

Jenis Alat	Nama Alat	Jumlah	Karakteristik
Alat pengolahan	Teflon	1 buah	<i>Stainlesstell</i>
	Kompor	1 buah	<i>Stainlesstell</i>
	Cetakan	2 buah	Plastik
Alat bantu pengolahan	Kom	2 buah	<i>Stainlesstell</i>
	Wajan	1 buah	Almunium
	Piring	5 buah	Plastik
	Timbangan	1 buah	Digital dimulai dari 0
	Pisau	1 buah	<i>Stainlesttell</i>
	Telenan	1 buah	Plastik
	Plastik	Secukupnya	Plastik bening
	<i>Show plate</i>	3 buah	Keramik
Kemasan	Plastik	Secukupnya	Plastik bening
Alat hidang	<i>Show plate</i>	3 buah	Keramik

b. Cara Pengujian Lembar Uji Penerimaan atau Tingkat Kesukaan

Di hadapan para panelis, telah disajikan tiga jenis produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce, brem pudding with lemon sauce*. Panelis diminta memberikan penilaian terhadap sifat-sifat sensoris (tekstur, warna, aroma, rasa), penyajian, dan kesan keseluruhan dengan cara memberikan kritik maupun saran terhadap produk tersebut.

E. Sumber Data atau Subjek Pengujian Produk

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa panelis sebagai sumber data. Panelis memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, warna,

aroma, dan kesukaan terhadap produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce, brem pudding with lemon sauce*. Adapun sumber data tersebut disajikan pada Tabel 18 yaitu:

Tabel 18. Keterangan Sumber Data atau Sumber Pengujian Produk

Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
Uji coba produk ke I	Dosen	3 orang
Uji coba produk ke II	Dosen	3 orang
Sebelum pameran produk	Sasaran konsumen	Diatas 30 orang

F. Metode Analisis Data

Cara penilaian yang digunakan menggunakan uji organoleptik yaitu pengujian kelayakan produk yang dinilai oleh panelis dengan aspek penilaian yang meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur. Penilaian produk atau uji penerimaan terhadap produk dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih. Penilaian organoleptik meliputi dari rasa, warna, aroma, dan tekstur. Cara penilaian terdiri dari :

1. Validasi Produk Tahap I dan II

Pada tahap ini produk dinilai oleh pakar dengan aspek penilaian meliputi uji Organoleptik (rasa, warna, aroma dan tekstur), dan penyajian.

2. Panelis

Pada tahap penilaian produk *risoles brem ragout crispy, chicken steak with brem sauce dan brem pudding with lemon sauce*, 30 orang panelis yang terdiri dari mahasiswa PTBB FT UNY diminta untuk memberi komentar tentang produk yang akan diujikan, penilaian ini meliputi rasa, warna, tekstur, dan penyajian.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Diskripsi Produk Hasil Pengembangan

Kebutuhan akan makanan sangat penting untuk pengaruh kesehatan tubuh. Ada dua hal penting yang dipertimbangkan mengapa pengolahan pangan perlu dilakukan. Yang pertama adalah untuk mendapatkan bahan pangan yang aman untuk dimakan sehingga nilai gizi yang dikandung bahan pangan tersebut dapat dimanfaatkan secara maksimal. Yang kedua adalah agar bahan pangan tersebut dapat diterima, khususnya diterima secara sensoris, yang meliputi penampakan (aroma, rasa, *mouthfeel*, *after taste*) dan tekstur (kekerasan, kelembutan, konsistensi, kekenyalan, kerenyahan).

Di satu sisi pengolahan dapat menghasilkan produk pangan dengan sifat-sifat yang diinginkan yaitu aman bergizi dan dapat diterima dengan baik secara sensoris. Seiring tumbuhnya kesadaran manusia akan kesehatan, juga mempengaruhi perubahan gaya hidup termasuk pola dan pemilihan makanan. Pemilihan makanan mulai bergeser ke arah makanan fungsional, yaitu makanan tidak hanya enak dan menarik tetapi juga mengandung bahan atau unsur yang berperan membantu fungsi tubuh.

Brem sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif variasi pengolahan menu makanan. Selama ini brem hanya diolah dengan cara sederhana. Pemanfaatan lain dari brem adalah pengolahan brem menjadi satu set menu makanan.

Brem akan dimanfaatkan untuk bahan substitusi pengembangan produk menu yaitu *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce*. Semua produk menggunakan bahan substitusi brem sebagai upaya optimalisasi pemanfaatan bahan pangan yang belum banyak dikenal.

B. Hasil dan Pembahasan

Setelah dilakukan beberapa tahap penelitian dan pengembangan produk pada pembuatan *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce* berdasarkan resep dasar yang menjadi acuan dalam uji coba. Produk selanjutnya dikembangkan dengan substitusi bahan terlebih dahulu. Untuk mendapatkan formula resep yang tepat dilakukan penelitian dengan tahapan *survey* pendalaman dan analisis resep tahap demi tahap secara cermat, membuat desain formula baru I, uji coba resep I, validasi resep oleh ahli, revisi formula resep II, uji coba resep II, validasi resep II atau uji kelayakan oleh tenaga ahli (dalam hal ini tim dosen) dan uji penilaian dalam format terbatas. Dibawah ini hasil metode pengembangan dan penelitian.

1. Formula dan Proses Pembuatan Produk

Pembuatan *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding brem with lemon sauce* berdasarkan dengan formula acuan yang menjadi pedoman. Produk ini dikembangkan dengan menggunakan substitusi brem sebagai bahan campuran pada produk menu, untuk mendapatkan formula yang tepat dilakukan beberapa eksperimen hingga

mendapatkan hasil yang diharapkan. Pada validasi tidak ada perubahan dalam resep karena produk yang dihasilkan telah sesuai dengan kriteria.

Berikut ini adalah tabel formula produk pada validasi produk I dan II dari *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding with lemon sauce*:

a. *Risoles Brem Ragout Crispy*

Formula yang digunakan dalam pembuatan *risoles brem ragout crispy* ini menggunakan 350 gram brem ditambah dengan bahan lainnya yang berkualitas, sehingga produk ini aman dan baik dikonsumsi. Formula *risoles brem ragout crispy* pada tahap validasi I dan II disajikan pada tabel berikut :

Tabel 19. Formula *risoles brem ragout crispy* pada Validasi I dan Validasi II

Bahan	Formula	
	Formula I	Formula II
Kulit		
Tepung terigu	125 gr	75 gr
Telur	1 butir	1 butir
Susu cair	250 ml	100 ml
Garam	¼ sdt	¼ sdt
Margarine	1 sdm	1 sdm
Isi		
Bawang Bombay	¼ buah	¼ buah
Margarine	1 sdm	1 sdm
Susu cair	350 ml	200 ml
Brem	200 gr	350 gr
Ayam giling	75 gr	50 gr
Roti tawar	1 lmbr	½ lmbr
Lada	½ sdt	½ sdt
Pelapis		
Telur	1 butir	1 butir
Tepung terigu	100 gr	100 gr
Bread crumb	100 gr	100 gr

Tabel 20. Hasil Evaluasi Penilaian *risoles brem ragout crispy* dari Dosen Pembimbing

Penilaian	Validasi I	Validasi II
Rasa	Rasa brem kurang terasa	Enak, brem sudah terasa
Tekstur	Bagus, empuk	Lembut
Warna	Kuning keemasan	Kuning keemasan
Penyajian	Kurang meriah	Sudah baik

Berdasarkan hasil dari evaluasi pada validasi I dan II maka dapat disimpulkan bahwa pada validasi I dengan formula brem 200 gram dan validasi II dengan formula brem 350 gram sudah didapatkan resep yang pas, pada validasi I rasa brem masih kurang terasa sehingga resep perlu diperbaiki, dan pada validasi II formula brem ditambah sehingga rasa brem sudah terasa.

b. *Chicken Steak with Brem Sauce*

Sebelum melakukan validasi I dan validasi II terlebih dahulu melakukan uji coba. Ada 2 uji coba yaitu dengan menggunakan perbandingan 100 gram dan 300 gram brem untuk saus steaknya.

Tabel 21. Formula *chicken steak with brem sauce* pada Validasi Tahap I dan II

Bahan	Formula	
	Formula I	Formula II
<i>Chicken steak</i>		
Ayam giling	300 gr	300 gr
Garam	½ sdt	½ sdt
Mentega	1 sdm	1 sdm
Lada bubuk	¼ sdt	¼ sdt
Sauce		
<i>Brown sauce</i>	200 ml	200 ml
Brem	150 gr	300 gr
Bawang putih	1 siung	1 siung
Bawang Bombay	¼ buah	¼ buah
Mentega	1 sdm	1 sdm
Garam	Secukupnya	Secukupnya
Lada bubuk	Secukupnya	Secukupnya

Tabel 22. Hasil Evaluasi Penilaian *chicken steak with brem sauce* dari Dosen Pembimbing

Penilaian	Validasi I	Validasi II
Rasa	Enak, rasa brem kurang terasa	Enak, brem sudah terasa
Tekstur	Empuk, bagus	Sudah baik
Warna	Bagus	Sudah baik
Penyajian	Keseluruhan kurang seimbang	Sudah baik

Berdasarkan hasil dari evaluasi pada validasi I dan II maka dapat disimpulkan bahwa pada validasi I dengan formula brem 150 gram dan validasi II dengan formula brem 300 gram. Pada pembuatan *chicken steak with brem sauce* validasi II dengan formula brem 300 gram sudah dapat menghasilkan saus *steak* yang baik. Namun masih perlu adanya perbaikan pada penyajian, sehingga hasil produk menjadi lebih menarik.

c. *Brem Pudding with Lemon Sauce*

Dalam pembuatan produk puding ini dilakukan uji coba 2 kali dengan formula brem 100 gram dan 300 gram.

Tabel 23. Formula *brem pudding with lemon sauce* pada validasi I dan II

Bahan	Formula	
	Formula I	Formula II
Brem	100 gr	300 gr
Susu cair	1000 cc	1000 cc
Gula pasir	200 gr	200 gr
Agar-agar	1 bungkus	1 bungkus
Garam	Secukupnya	Secukupnya
Sauce		
Susu cair	200 cc	200 cc
Gula pasir	75 gr	75 gr
Tepung maizena	½ sdt	½ sdt
Jeruk lemon	1 buah	1 buah

Tabel 24. Hasil Evaluasi Penilaian *brem pudding with lemon sauce* dari Dosen Pembimbing

Penilaian	Validasi I	Validasi II
Rasa	Enak, rasa brem kurang	Sudah baik, brem sudah terasa
Tekstur	Empuk, enak	Sudah baik
Warna	Bagus	Menarik
Penyajian	Kurang meriah	Sudah baik

Pada uji coba yang pertama dengan formula 100 gram rasa brem yang terdapat pada agar-agar kurang terasa, yang terasa hanya susu cair dan rasanya kurang manis. Sedangkan pada uji coba yang kedua dengan formula 300 gram dan penambahan brem, rasa dan teksturnya lebih sesuai dengan hasilnya.

Berdasarkan tabel diatas hasil penelitian dosen menyarankan menggunakan formula II.

Adapun produk hasil validasi I dan II dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 15. *Risoles Brem Ragout Crispy* Validasi I



Gambar 16. *Chicken Steak with Brem Sauce* Validasi I



Gambar 17. Brem Pudding with Lemon sauce Validasi I



Gambar 18. *Risoles Brem Ragout Crispy* Validasi II



Gambar 19. *Chicken Steak with Brem Sauce* Validasi II



Gambar 20. *Brem Pudding with Lemon Sauce* Validasi II

2. Hasil Uji Penerimaan

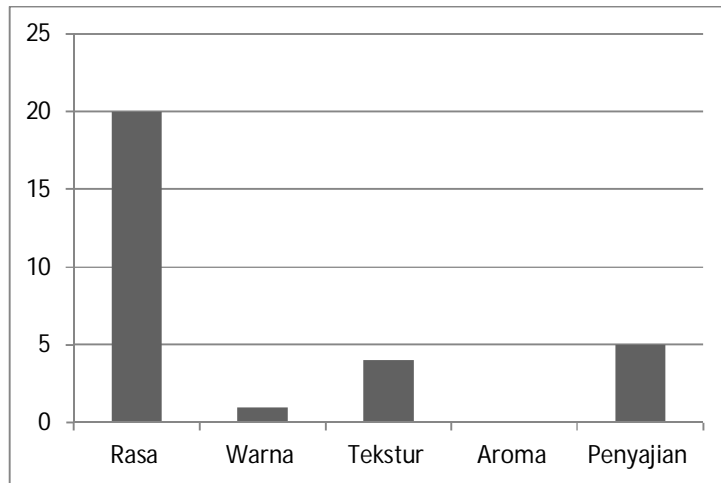
1. *Risoles Brem Ragout Crispy*

Penerimaan *risoles brem ragout crispy* dilakukan oleh 30 orang panelis yang dilakukan pada tanggal 23 Mei 2012 di kampus PTBB FT UNY. Penilaian yang meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan penyajian ini diisi berdasarkan jenis masing-masing produk. Selain itu *risoles brem ragout crispy* bisa diterima di masyarakat atau tidak dengan memberi tanda centang pada kolom yang sudah disediakan. Di bawah ini adalah tabel penerimaan masyarakat :

Tabel 25. Hasil Penerimaan *Risoles brem ragout crispy*

No.	Uji Organoleptik	Jumlah
1.	Rasa	20
2.	Warna	1
3.	Tekstur	4
4.	Aroma	-
5.	Penyajian	5

Tabel diatas merupakan hasil uji penerimaan yang dilakukan oleh 30 panelis. Penilaian tentang rasa adalah 20 orang penelis, warna 1 orang panelis, tekstur 4 orang panelis, dan penyajian 5 orang panelis. Di bawah ini adalah jumlah komentar dari hasil penerimaan *risoles brem ragout crispy*.



Gambar 21. Uji Penerimaan *Risoles Brem Ragout Crispy*

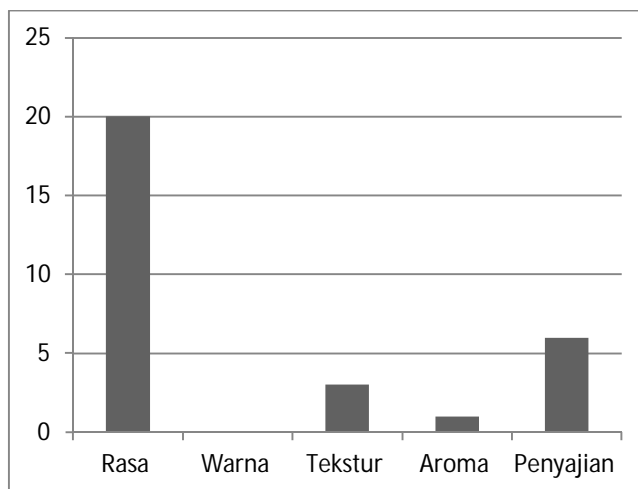
2. *Chicken Steak with Brem sauce*

Penerimaan produk *chicken steak with brem sauce* oleh panelis agak terlatih yang meliputi uji organoleptik (rasa, warna, tekstur, aroma, penyajian). masing-masing panelis memberikan masukan atau komentar tentang produk *chicken steak with brem sauce*. Berikut adalah tabel dari uji penerimaan produk *chicken steak with brem sauce* :

Tabel 26. Hasil Penerimaan *Chicken steak with brem sauce*

No.	Uji Organoleptik	Jumlah
1.	Rasa	20
2.	Warna	-
3.	Tekstur	3
4.	Aroma	1
5.	Penyajian	6

Tabel diatas menjelaskan bahwa jumlah panelis yang memberikan masukan tentang rasa adalah 20 orang, tekstur 3 orang, aroma 1 orang, dan penyajian 6 orang. Dibawah ini adalah grafik uji penerimaan *Chicken steak with brem sauce* oleh panelis :



Gambar 22. Uji Penerimaan *Chicken steak with brem sauce*

3. *Brem Pudding with Lemon Sauce*

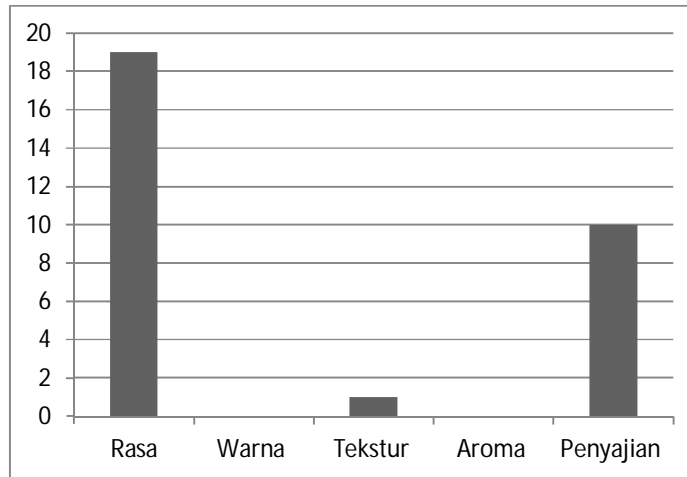
Hasil uji penerimaan produk yang dilakukan oleh 30 orang panelis, menunjukkan bahwa *Brem pudding lemon sauce* dapat diterima oleh masyarakat. Hal ini dapat ditunjukkan dalam tabel dibawah ini :

Tabel 27. Hasil Penerimaan *Brem pudding with lemon sauce*

No.	Uji Organoleptik	Jumlah
1.	Rasa	19
2.	Warna	-
3.	Tekstur	1
4.	Aroma	-
5.	Penyajian	10

Tabel diatas merupakan hasil penerimaan *brem pudding with lemon sauce* yang meliputi rasa, warna, tekstur, aroma, dan penyajian. sebanyak 19 orang panelis memberi masukan atau komentar tentang rasa dari *brem pudding with lemon sauce*, 1 orang panelis memberikan komentar tentang tekstur *brem pudding with lemon sauce*, dan 10 orang panelis memberi masukan tentang penyajian *brem pudding with lemon*

sauce. Berikut adalah grafik hasil penerimaan *brem pudding with lemon sauce*.



Gambar 23. Uji Penerimaan *Brem pudding with lemon sauce*

3. Hasil Pameran

Pameran Proyek Akhir yang dilaksanakan pada tanggal 1 Juni 2012 di Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta merupakan uji pengembangan produk tahap terakhir dengan memamerkan produk mahasiswa masing-masing. Peneliti melaksanakan pameran dengan tema “*Tradisional*”, *Tradisional* yaitu penataan set menu hidangan makanan yang *simple* dalam penataannya, memanfaatkan alas dengan kardus sepatu yang ditutup dengan kain batik disusun sejajar dengan tinggi yang seimbang ditambah bungkus kotak brem. Produk *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce*, *brem pudding with lemon sauce* diletakkan di atas meja hidang, selain itu juga dibuat produk sampel dengan ukuran yang lebih kecil untuk diberikan kepada masyarakat yang mengunjungi pameran Proyek Akhir tersebut dan masyarakat diminta

untuk memberikan kritik atau saran terhadap produk tersebut. Dari hasil penilaian produk ini, penerimaan masyarakat akan produk *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce*, *brem pudding with lemon sauce* sangat baik. Adapun gambar konsep pameran dan produk hasil akhir dapat dilihat pada gambar, yaitu:



Gambar 24. *Risoles Brem Ragout Crispy*



Gambar 25. *Chicken Steak with Brem Sauce*



Gambar 26. *Brem Pudding with Lemon Sauce*



Gambar 27. Display Pameran Produk kontinental dari Brem

C. Pembahasan.

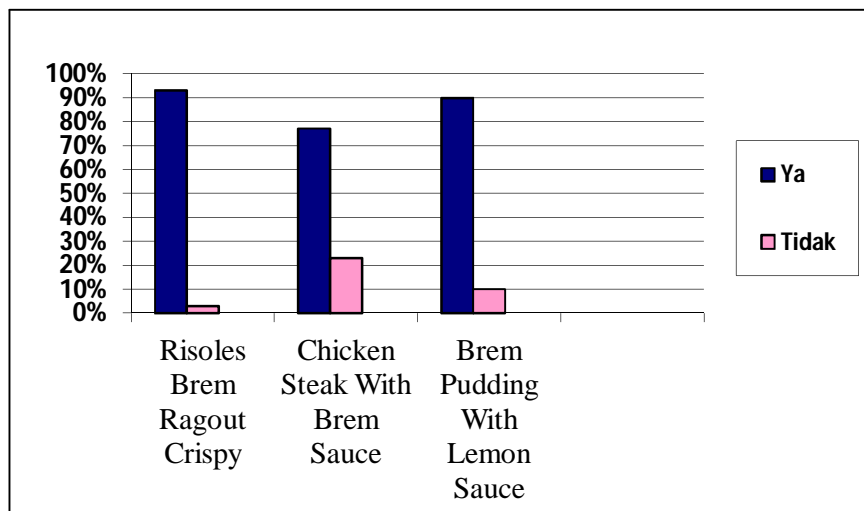
Penilaian produk dilakukan oleh 30(tiga puluh) orang panelis agak terlatih yang terdiri dari mahasiswa Teknik Boga UNY dilakukan di kampus PTBB FT UNY pada tanggal 23 Mei 2012. Penilaian tiga puluh orang panelis yaitu memberikan saran terhadap setiap produk dalam hal aroma/tekstur/rasa/warna/penyajian yang menurut panelis perlu diperbaiki serta pengisian ya/tidak diterimanya produk tersebut oleh panelis. Saran dan kritik menunjukkan tingkat penerimaan oleh panelis terhadap produk.

Dari uji penerimaan produk yang dilakukan oleh 30 panelis menunjukkan bahwa ketiga produk yaitu *risoles brem ragout crispy*, *chicken steak with brem sauce* dan *brem pudding ragout crispy* dapat diterima oleh konsumen. Hal ini dapat ditunjukkan dengan data yang terlampir. Sebanyak 28 panelis dapat menerima produk *risoles brem ragout crispy*, 23 panelis dapat menerima *chicken steak with brem sauce*, dan 27 panelis dapat menerima *brem puding with lemon sauce*. Berikut adalah hasil penerimaan produk oleh panelis dalam bentuk persentase.

Persentase nilai akhir tersebut menunjukkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk dalam Tabel 28, yaitu:

Tabel 28. Nilai Akhir Penilaian Produk Dalam Persentase

Nama Produk	Perhitungan	Persentase Penerimaan Masyarakat
<i>Risoles Brem Ragout Crispy</i>	$\frac{28 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	93%
<i>Chicken Steak with Brem Sauce</i>	$\frac{23 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	77%
<i>Brem Pudding with Lemon Sauce</i>	$\frac{27 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	90%



Gambar 28. Persentase Nilai Akhir Produk

Selain penerimaan produk oleh panelis, panelis diminta memberikan masukan atau saran untuk perbaikan produk dalam hal aroma, tekstur, rasa, warna, atau penyajian. Berikut adalah hasil saran perbaikan produk oleh panelis :

a. *Risoles Brem Ragout Crispy*

Sesuai dengan saran panelis pada lembar uji penerimaan produk, *risoles brem ragout crispy* masih ada yang perlu diperbaiki yaitu rasa brem kurang. Dengan adanya uji penerimaan ini dapat disimpulkan bahwa produk

sudah dapat diterima panelis dengan persentase penerimaan sebesar 93%. Sedangkan untuk 7 % panelis kurang menyukai produk *Risoles Brem Ragout Crispy* karena rasa brem yang manis dan ragout yang kurang gurih.

b. *Chicken Steak with Brem Sauce*

Sesuai dengan saran panelis pada lembar uji penerimaan produk, karakteristik yang perlu diperbaiki pada produk *chicken steak with brem sauce* adalah rasa brem yang kurang terasa. Sedangkan untuk bentuk dan warna sudah dapat diterima. Dengan adanya uji penerimaan ini dapat disimpulkan bahwa produk sudah dapat diterima panelis dengan persentase penerimaan sebesar 77%. Sedangkan 23 % panelis kurang menyukai produk *Chicken Steak with Brem Sauce* karena rasa brem yang kurang berasa dan rasa *steak* terlalu asin.

c. *Brem Pudding with Lemon Sauce*

Sesuai dengan saran panelis pada lembar uji penerimaan produk, karakteristik yang perlu diperbaiki pada produk *brem pudding with lemon sauce* adalah bentuk *pudding* yang perlu dirapikan, memperbaiki warna *pudding* yang kurang menarik. Dengan adanya uji penerimaan ini dapat disimpulkan bahwa produk sudah dapat diterima panelis dengan persentase penerimaan sebesar 90%. Sedangkan 10 % panelis kurang menyukai produk *Brem Pudding with Lemon Sauce* karena rasa puding yang terlalu manis dan sausnya terasa asam.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa serta data yang diperoleh dari hasil penelitian pembuatan produk *Risoles Brem Ragout Crispy*, *Chicken Steak with Brem Sauce* dan *Brem Pudding with Lemon Sauce* dengan substitusi Brem, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil formula *Risoles Brem Ragout Crispy* yaitu menggunakan formula 75% pada validasi yang kedua, untuk *Chicken Steak with Brem Sauce* menggunakan formula 75% pada validasi yang kedua dan *Brem Pudding with Lemon Sauce* menggunakan formula 75% pada validasi yang kedua.
2. Teknik pengolahan *Risoles Brem Ragout Crispy* adalah digoreng. Untuk kulitnya didadar dalam *teflon*, sedangkan isinya di *saute*. *Chicken Steak with Brem Sauce* teknik olahnya adalah di *grilling*. *Grilling* adalah teknik olah yang mempunyai prinsip radiasai dan panasnya langsung dari gas atau arang. Sedangkan untuk pelengkapanya, yaitu saus menggunakan teknik olah *simmering*. *Simmering* adalah teknik olah yang menngunakan api kecil. *Brem Pudding with Lemon Sauce* menggunakan teknik olahnya adalah direbus (*boiling*).
3. Penyajian yang sesuai dengan produk *risoles brem ragout crispy* adalah *garnish* daun *parsley* sedangkan untuk *dressing* menggunakan saus cabe dan dihidangkan menggunakan *dessert plate*. Untuk *chicken steak with*

brem sauce disajikan dalam *dinner plate* dan *dressing* menggunakan saus brem. Dalam penyajian *chicken steak with brem sauce* ini menggunakan *garnish* daun *parsley* dan pendamping yang terdiri dari kentang, buncis, wortel yang dibuat dengan bentuk *turning*. Untuk *brem pudding with lemon sauce* disajikan dengan menggunakan *dessert plate* dan *garnish* menggunakan daun mint, *strawberry*. Sedangkan untuk *dressing* menggunakan *lemon sauce*.

4. Daya terima pengunjung terhadap *Risoles Brem Ragout Crispy*, *Chicken Steak with Brem Sauce* dan *Brem Pudding with Lemon Sauce* yang meliputi rasa, warna, tekstur dan aroma sangat baik. Tingkat penerimaan masyarakat ditunjukkan dengan presentase untuk produk *Risoles Brem Ragout Crispy* adalah 93%, untuk *Chicken Steak with Brem Sauce* adalah 77% dan untuk *Brem Pudding with Lemon Sauce* adalah 90%. Dengan demikian produk yang paling banyak disukai masyarakat adalah produk *Risoles Brem Ragout Crispy* dengan persentase kesukaan 93% dari jumlah panelis 30 orang.

B. SARAN

Berdasarkan simpulan dapat disarankan sebagai berikut :

1. Pemilihan bahan baku brem yang baik bisa mempengaruhi hasil akhir.
2. Mengetahui kualitas bahan supaya menghasilkan produk yang baik meliputi ukuran dari brem.

3. Komposisi bahan untuk kulit risoles harus tepat agar mendapatkan kulit *risoles* yang baik.
4. Menggali kembali aneka bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dan menambah nilai guna bahan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- anonim.(2012).*definisi Brem*. Diakses pada tanggal 28 maret 2012 dari <http://idonkelor.blogspot.com/2009/03/definisi-brem.html>
- anonim.(2012).*Manfaat Brem*. Diakses pada tanggal 28 maret 2012 dari <http://fakta7.blogspot.com/2011/06/5-manfaat-menakjubkan-brem-bagi.html>
- anonim. (2012). *Sejarah masakan kontinental*. Diakses pada tanggal 11 juni 2012 dari [http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR. PEND. KESEJAHTERAAN KELUARGA/196002251988032-ATAT SITI NURANI/makanan kontinental.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KELUARGA/196002251988032-ATAT_SITI_NURANI/makanan_kontinental.pdf)
- Bahan Ajar Pengolahan Hidangan Kontinental*. Komariah Kokom,dkk. 2008. Yogyakarta: PTBB UNY
- Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Taurino Poncomulyo. 2006.Jakarta: AgroMedia Pustaka
- Dasar-dasar Food Product*. Ruffino dan Bartono. 2006. Yogyakarta: Andi
- H.Proost, dkk.1977.*Step By Step Cooking Course*.Galahad Books:New York City
- Kreasi Masakan Steak Pilihan*. Rossi Ara. 2011. 70. Yogyakarta: G-media
- Khasiat buah dan sayur*. Setyawan,dr dan felix A. 2011.Depok: Penebar Swadaya
- Modern Indonesian Chef*. Hayatinufus A.L Tobing. 2012. Jakarta: Dian Rakyat
- Makanan Ampuh Pencegah Kanker*. Beliveau Richard dan Denis Gingras. 2009. 11 Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Resep Original Citarasa Lezat*. Chef Hendry Ramaly Utama & Utari Ninghadiyati. 2011. Jakarta: Kriya Pustaka
- Rahasia Sukses membuat cake, roti, kue kering dan jajanan pasar*. Sutomo Budi. 2012. Jakarta: ns books

LAMPIRAN

RISOLES BREM RAGOUT CRISPY

BAHAN :

75 gram tepung terigu

1 butir telur ayam

100 ml susu cair

Garam

1 sdm margarine

ISI :

100 gr tepung terigu

1 sdm margarine

¼ buah bawang Bombay

150 ml susu cair

200 gram brem

50 gram daging ayam giling

Lada dan garam

Cara Membuat Resep Makanan Risoles Brem Ragout Crispy:

1. Kulit : masukkan bahan kulit, cairkan dengan susu cair, buat dadaran
2. Isi : tumis bawang putih, bawang bombay dan ayam giling
3. Masukkan tepung terigu dan susu cair
4. Masukkan potongan brem yang sudah dihaluskan, bumbu lada dan garam
5. Masak hingga matang
6. Siapkan 1 lembar dadaran, isi dengan 1 sdm *rough*, lipat persegi
7. Baluri dengan putih telur, dan tepung roti
8. Goreng hingga kuning kecoklatan

CHICKEN STEAK WITH BREM SAUCE

BAHAN:

300 gram daging ayam giling

½ sdt garam

1 sdm mentega

SAUS:

200 ml *brown sauce*

½ buah bawang bombay, cincang halus

1 siung bawang putih

300 gram sdm brem

1 sdm mentega

Cara Membuat Resep Masakan Chicken Steak with Brem Sauce:

1. Daging dilumuri lada dan garam. Diamkan ½ jam. Panaskan mentega wajan anti lengket, panggang daging hingga matang
2. Saus: Tumis bawang putih hingga harum, masukkan *brown sauce*, brem dan tepung terigu. Aduk hingga menggumpal. Tuang air sedikit demi sedikit, lada dan garam. Masak sampai mendidih, angkat
3. Siram saus ke atas chicken steak with brem sauce. Hidangkan panas dengan pelengkap

BREM PUDDING WITH LEMON SAUCE

BAHAN:

300 gram brem

1000 cc susu cair

200 gram gula pasir

1 bungkus agar-agar

SAUS LEMON:

200 susu cair

75 gram gula pasir

½ sdt tepung maizena

1 buah jeruk lemon

Cara Membuat Resep Masakan Brem Pudding with Lemon Sauce:

1. Masak air, agar-agar, brem, gula pasir dan susu cair sampai mendidih. Angkat
2. Tuang adonan ke dalam cetakan, biarkan hingga membeku
3. Saus: Didihkan air, masukkan air jeruk lemon dan gula pasir, aduk hingga larut. Masukkan larutan maizena, masak hingga kental. Angkat.
4. Sajikan pudding dengan sausnya.

LEMBAR UJI PENERIMAAN PRODUK

Nama :

NIM :

Tanggal :

Berilah tanda (v) pada masing-masing uji penerimaan. Berikan saran terhadap produk dalam hal aroma/tekstur/rasa/warna/penyajian(pilih salah satu) yang menurut anda perlu diperbaiki.

Produk 1
Nama :
Saran
.....

Penerimaan oleh panelis
☐ Ya Tidak ☐

Produk 1
Nama :
Saran
.....

Penerimaan oleh panelis
☐ Ya Tidak ☐

Produk 1
Nama :
Saran
.....

Penerimaan oleh panelis
☐ Ya Tidak ☐

Hasil Penerimaan Produk Risoles Brem Ragout Crispy oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian Risoles Brem Ragout Crispy	Penerimaan Panelis	
		Ya	Tidak
1	Enak	v	-
2	Enak	v	-
3	Enak, gurih	v	-
4	Enak	v	-
5	Gurih, menarik	v	-
6	Gurih, enak	v	-
7	Enak	v	-
8	Isian kurang matang	v	-
9	Isian kurang padat	v	-
10	Agak asin	v	-
11	Agak asin, kurang crispy	v	-
12	Enak, gurih	v	-
13	Enak	v	-
14	Baik	v	-
15	Enak, gurih	v	-
16	Enak	v	-
17	Cukup baik	v	-
18	Baik	v	-
19	Enak	v	-
20	Tampilan menarik	v	-
21	Enak, warna bagus	v	-
22	Agak asin	v	-
23	Agak manis	-	v
24	Rasa pas	v	-
25	Rasa luar biasa	v	-
26	Enak	v	-
27	Enak	v	-
28	Kurang asin	v	-
29	Sedikit asin	v	-
30	Isi agak lembek	v	-

Hasil Penerimaan Chicken Steak with Brem Sauce oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian Chicken Steak with Brem Sauce	Penerimaan Panelis	
		Ya	Tidak
1	Enak	v	-
2	Enak	v	-
3	Kurang asin	v	-
4	Enak, bumbu meresap	v	-
5	Gurih, menarik	v	-
6	Gurih, enak	v	-
7	Enak	v	-
8	Kurang padat	v	-
9	Daging kurang berasa	v	-
10	Kurang padat	v	-
11	Rasa brem kurang	v	-
12	Enak	v	-
13	Enak	v	-
14	Baik	v	-
15	Enak, gurih	v	-
16	Enak	v	-
17	Cukup baik	v	-
18	Baik	v	-
19	Enak	v	-
20	Tampilan menarik	v	-
21	Enak, rasa pas	v	-
22	Enak, menarik	v	-
23	Kurang padat	-	v
24	Kurang gurih	v	-
25	Rasa enak, gurih	v	-
26	Enak	v	-
27	Enak	v	-
28	Rasa pas	v	-
29	Rasa brem kurang	-	v
30	Tampilan menarik	v	-

Hasil Penerimaan Brem Pudding with Lemon Sauce oleh Panelis

Panelis ke-	Penilaian Brem Pudding with Lemon Sauce	Penerimaan Panelis	
		Ya	Tidak
1	Enak	v	-
2	Enak	v	-
3	Enak, baik	v	-
4	Enak	v	-
5	Kenyalnya pas	v	-
6	Menarik	v	-
7	Saus kurang manis	-	v
8	Saus kurang manis	-	v
9	Kurang manis	v	-
10	Enak	v	-
11	Penampilan menarik	v	-
12	Enak	v	-
13	Enak	v	-
14	Baik	v	-
15	Enak	v	-
16	Enak	v	-
17	Cukup baik	v	-
18	Baik	v	-
19	Enak	v	-
20	Tampilan menarik	v	-
21	Enak, segar	v	-
22	Rasa standart	v	-
23	Rasa ok	v	-
24	Mantap	v	-
25	Tampilan menarik	v	-
26	Enak	v	-
27	Enak, bagus	v	-
28	Manisnya pas	v	-
29	Enak	v	-
30	Rasa pas, bagus	v	-

Penerimaan produk oleh panelis

No.	Nama produk	Penerimaan produk oleh panelis	
		Ya	Tidak
1.	Risoles Brem Ragout Crispy	28	2
2.	Chicken Steak with Brem Sauce	23	7
3.	Brem Pudding with Lemon Sauce	27	3

Persentase penerimaan produk oleh panelis

No.	Nama produk	Persentase
1.	Risoles Brem Ragout Crispy	$\frac{28}{30} \times 100\% = \mathbf{93\%}$
2.	Chicken Steak with Brem Sauce	$\frac{23}{30} \times 100\% = \mathbf{77\%}$
3.	Brem Pudding with Lemon Sauce	$\frac{27}{30} \times 100\% = \mathbf{90\%}$